S
7342

IV. h 20

Digitized by the Internet Archive
in 2021 with funding from
Wellcome Library

https://archive.org/details/s7342id1398595

RECUEIL
DE MÉMOIRES
DE MÉDECINE,
DE CHIRURGIE ET DE PHARMACIE MILITAIRES.

RECUEIL
DE MÉMOIRES
DE MÉDECINE,
DE CHIRURGIE ET DE PHARMACIE MILITAIRES;

Faisant suite au Journal qui paraissait sous le le même titre.

RÉDIGÉ,

SOUS LA SURVEILLANCE DU CONSEIL DE SANTÉ,

PAR M. ESTIENNE, *ANCIEN MÉDECIN PRINCIPAL DES ARMÉES, ET PAR* M. BÉGIN, *EX-CHIRURGIEN AIDE-MAJOR A L'HÔPITAL MILITAIRE D'INSTRUCTION DE METZ.*

PUBLIÉ PAR ORDRE DE S. EXC. LE MINISTRE SECRÉTAIRE D'ÉTAT AU DÉPARTEMENT DE LA GUERRE.

ROYAL COLLEGE OF SURGEONS OF ENGLAND

TOME TREIZIÈME.

PARIS,
IMPRIMERIE DE MADAME HUZARD
(née VALLAT LA CHAPELLE).

1823.

AVERTISSEMENT.

L'UTILITÉ des mémoires pour les progrès de toutes les sciences d'observation n'est ni contestable ni contestée. Les *Nouveaux Mémoires de médecine, de chirurgie et de pharmacie militaires* ont même sur l'histoire et les traités généraux des sciences médicales un avantage que les bons esprits apprécieront, c'est celui de nous entretenir d'objets plus intéressans pour nous que la peste d'Athènes, que l'invention des xistres, que le fourneau des arcanes, que les pilules perpétuelles.., et de nous rappeler des noms, de nous faire connaître des événemens, des circonstances, des détails, des motifs d'après lesquels le lecteur clairvoyant peut accorder ou refuser sa confiance aux faits rapportés.

Toutes nos connaissances, disait le grand chancelier BACON à ses contemporains, ne sont que les faits généralisés. Ce n'est donc qu'en remontant à la source de ces con-

naissances, c'est-à-dire à l'étude des faits particuliers, que vous vous débarrasserez des erreurs qui vous aveuglent, des préjugés qui vous égarent, et que vous atteindrez la vérité, qui doit être le but de tous les efforts de l'esprit humain (1).

Pour mettre les officiers de santé militaires à portée de suivre ce bon conseil du père de la philosophie expérimentale; pour provoquer, pour entretenir parmi eux l'émulation; pour leur procurer l'occasion de prouver leur zèle par l'exposé de leurs œuvres, et sur-tout pour faciliter le perfectionnement de toutes les parties de l'art de guérir, appliqué au traitement des maladies des troupes, S. Exc. le Ministre de la guerre a ordonné la publication des *Mémoires de médecine, de chirurgie et de pharmacie militaires*, adressés, sous son couvert, au Conseil de santé du département de la guerre.

MM. les médecins, chirurgiens et pharmaciens militaires qui ont acquis de l'ex-

---

(1) *Baconis Verulam. nov. organ.*, lib. 1, p. 307, 308.

périence, des lumières, des connaissances dans les arts qu'ils pratiquent, soit par leurs observations personnelles, soit par les conséquences justes qu'ils ont déduites des observations faites sous leurs yeux, ont répondu et continueront certainement à répondre aux vues bienfaisantes et élevées de Son Excellence.

Déjà douze volumes de ces Mémoires ont été distribués et peuvent être appréciés.

Les Mémoires de médecine, en présentant un tableau fidèle des maladies de l'homme de guerre, de leurs causes et de leur traitement (1), contribueront plus que tous les systèmes et mieux que toutes les recherches à la mode sur l'irritation, sur ses facteurs, sur ses modificateurs, sur ses rameaux conducteurs, à perfectionner la médecine militaire. Peut-être ces Mémoires serviront-ils aussi à débarrasser l'art de Critodème (2) des entraves de l'érudi-

---

(1) Voyez la *Relation médicale de la campagne de Moscou*, par M. Lemazurier, médecin ordinaire de l'armée de Russie, vol. III, pag. 161-220.

(2) Descendant d'Hippocrate II, et premier médecin des armées d'Alexandre.

tion sans bonne foi, des préjugés travestis en principes et des théories anciennes métamorphosées en doctrines nouvelles (1).

Les Mémoires de chirurgie attestent que la pratique de cet art dans les hôpitaux du Roi n'est plus une routine aveugle d'autant plus dangereuse, qu'on avait plus de témérité. Enrichi d'expériences sans nombre, cet art est devenu infiniment moins redoutable et beaucoup plus salutaire. Des maux qui, traités anciennement par des chirurgiens sans prudence, résistaient à des opérations graves, douloureuses, accompagnées de grands dangers, cèdent actuellement à une curation sûre et prompte, à des procédés doux et simples.

Les Mémoires de pharmacie ne sont ni

---

(1) Voyez la Théorie de Rega (*De sympathiâ, seu consensu partium corporis humani*, in-8°. Harlem, 1721), dans laquelle ce professeur de la Faculté de médecine de Louvain prétend établir que la plupart des maladies dérivent de la grande sensibilité du canal alimentaire et de sa sympathie avec tous les organes du corps.

Voyez aussi, dans l'*Histoire de la médecine de* Sprengel, traduite par A.-J.-L. Jourdan (t. V. pag. 355), la Théorie de Chrétien-Louis Hoffmann, rapportant tous les phénomènes morbides aux irritations, ainsi qu'au retour gêné du sang par les veines.

les moins savans ni les moins satisfaisans. Plusieurs de ces mémoires annoncent dans leurs auteurs des connaissances physiques très-étendues, et montrent clairement que les pharmaciens sont encore, comme autrefois, les plus zélés, les plus éclairés cultivateurs de la chimie. Appelés aux cours d'hygiène militaire dès leur entrée au service, les pharmaciens y acquièrent les notions nécessaires pour apprécier l'importance des objets qui se rencontrent aux armées, et dont les soldats peuvent et quelquefois doivent faire usage. Suivant, dans les hôpitaux du Roi, avec les médecins et les chirurgiens, la marche des maladies et des blessures; chargés même dans certains cas d'en suspendre le traitement, les pharmaciens militaires peuvent contribuer et contribuent essentiellement aux succès de la médecine et de la chirurgie des armées. Les moyens de santé, de salubrité des hôpitaux du Roi passent plus ou moins par les mains des pharmaciens, qui examinent, qui choisissent, qui préparent, qui composent, qui analysent, qui conservent, qui administrent tous les médicamens.

Les soldats malades doivent aux pharmaciens militaires l'avantage de recevoir promptement et sûrement des secours urgens dans les cas d'empoisonnement, de méphitisme, d'évanouissement..... et l'avantage encore plus grand d'être préservés par eux de tous les dangers inhérens aux denrées avariées, aux drogues sophistiquées, aux médicamens mal composés, intempestivement administrés; dangers dont la clairvoyance vulgaire, les bonnes intentions des gardes-malades et la probité des marchands de médicamens ne préservent pas toujours les malades opulens.

Les faits particuliers contenus dans les *Mémoires de médecine, de chirurgie et de pharmacie militaires*, rapprochés, coordonnés tôt ou tard, au moyen d'une table analytique et alphabétique plus ou moins raisonnée, fourniront de grandes facilités aux officiers de santé qui voudront s'instruire par la comparaison des observations, des expériences, des succès, des revers de leurs prédécesseurs et par l'opposition de leurs sentimens dans les matières susceptibles de controverse.

Les Mémoires de médecine, de chirurgie et de pharmacie militaires attesteront à la postérité que le goût des doctrines classiques a été conservé autant qu'il pouvait l'être par le Conseil de santé militaire, placé au centre d'une métropole brillante par son esprit, séduisante par ses arts, mais presque entièrement occupée de travaux mécaniques, de modes et de jouissances matérielles, peu favorables à la partie philosophique des études médicales. Ces Mémoires attesteront aussi que les médecins, chirurgiens et pharmaciens des hôpitaux du Roi ont été en général plus jaloux de mériter la confiance des militaires malades par des méthodes curatives éprouvées, agréables, promptes et sûres, que de provoquer l'attention, l'admiration populaires par des systèmes nouveaux, par du verbiage ressemblant à du raisonnement, et par une tactique différente de celle des vertus modestes dont les Richard de Hautesierk, les Colombier, les Bordeu, les Fouquet, les Dehorne, les Bayen, les Lorentz, les Sabatier, les Barthez, les Parmentier, les Heurteloup, les

Coze, les Biron et les Coste ont laissé parmi eux de si notables exemples.

La médecine, nous disait un jour ce dernier, qui, comme son noble successeur au Conseil de santé, aimait à communiquer les trésors de son expérience à ses collaborateurs; la médecine n'est pas seulement fondée sur les sciences matérielles, mais sur la science de l'homme tout entier, sur la connaissance des lois de la nature, de cette puissance incompréhensible, de ce *quid divinum* qui détermine l'existence, qui rassemble les matériaux des organes, qui constitue leur forme, leur composition, leur texture, qui régit le mouvement, les rapports connus et inconnus de l'organisme, et qui fait la santé, les tempéramens, les maladies, les forces médicatrices et toutes les crises spontanées régulières et irrégulières, parfaites et imparfaites, salutaires et mortelles.

La plus grande difficulté de la pratique médicale, c'est de bien apprécier les apparences, de bien juger les circonstances; son plus grand secret, c'est de parler à

l'âme, c'est de savoir allier à propos les secours moraux et les médications physiques. Des impressions douces, ajoutait ce vieillard si sage en remarquant l'extrême attention avec laquelle nous l'écoutions; des impressions douces, ménagées avec prudence; des concessions agréables aux malades, faites à propos; une secousse morale amenée, dirigée convenablement, préparent et décident les heureux effets du régime, des opérations et des médicamens, qui seuls seraient souvent infructueux.

Cette méthode philosophique, qui fut celle d'Hippocrate et de tous les hippocratistes anciens et modernes; cette méthode, d'accord avec l'ordre admirable qu'une sagesse infinie a prescrit à la nature, vaudrait-elle moins que celle des novateurs, qui publient eux-mêmes qu'ils ne sont, qu'ils ne veulent être que *médecins physiologistes*?

Sans doute, la médecine physiologique est bien plus facile à enseigner, bien plus vite apprise que la médecine philosophique; mais guérit-elle, soulage-t-elle, console-t-elle aussi promptement, aussi sû-

rement, aussi agréablement ?... Il est aisé de dire, avec Ackermann (1), que la force vitale ne saurait être quelque chose d'immatériel, parce qu'alors il nous serait impossible de concevoir son action sur la matière. On a bientôt répété, avec l'Ecole de Bichat (2), que la vie n'est qu'un résultat de l'action des organes. On peut tout aussi facilement assurer, comme Cabanis, que notre moral n'est produit que par le jeu du physique, ou, comme le *Nouveau*

---

(1) *Histoire de la médecine*, de Sprengel, trad. par A.-J.-L. Jourdan, tom. VI, pag. 527.

(2) Bichat fut encore moins sage que ses disciples. Selon ce demi-dieu de la physiologie actuelle, nous aurions chacun deux vies différentes : l'une, ou la vie organique, consisterait dans l'activité des organes intérieurs ; l'autre, ou la vie animale, serait le produit de l'activité des organes extérieurs qui lui sont consacrés. Les passions, disait-il avec cette assurance physiologique qui ne doute de rien, qui explique tout et qui nie tout ce qu'elle ne comprend pas, les passions appartiennent à la vie organique, et les fonctions de l'intelligence à la vie animale. (*Histoire de la médecine*, tom. VI, pag. 529.)

Dans laquelle de ces deux vies Bichat plaçait-il le *moi*, l'âme, ou ce qui nous anime, ce qui fait que nous raisonnons, que nous nous conduisons plus ou moins bien dans les affaires civiles, plus ou moins sagement dans la recherche de la vérité ?.. C'est ce que je soumets aux réflexions des lecteurs de ces Mémoires, en attendant une autre occasion de leur communiquer les miennes.

Journal de médecine (t. XIII, p. 352), que la psychologie doit rentrer dans la physiologie générale. Mais de bonne foi, tout cela est-il vrai? Tout cela est-il seulement vraisemblable? L'œuf fécondé, qui produit par l'incubation un poulet doué d'instinct, et l'œuf non fécondé, qui ne produit par la même incubation qu'un horrible putrilage, ne suffiraient-ils pas pour démontrer que la vie, bien loin d'être la fille de l'organisme, est au contraire sa mère?

D'ailleurs, pourrions-nous dire aux jeunes physiologistes qui se sont faits les adversaires des vieux médecins, doutez-vous qu'une foule de maux n'ont pas d'autre cause, pas d'autre siége que l'âme, que la sensibilité morale, si vous voulez? Interrogez les invalides mutilés, demandez-leur si les membres qu'ils ont perdus en Egypte, à Marengo, à Austerlitz, à Iéna,... ne leur font pas éprouver périodiquement des douleurs, ne leur causent pas trop souvent de déplorables nuits? Mais peut-être croiriez-vous que ces malheureux patiens se trompent ou veulent vous tromper. Examinez donc le lait d'une nourrice après

un accès de colère, et les effets de ce lait sur son enfant. Cet examen n'est-il pas en votre pouvoir? Entrez dans un hôpital militaire, approchez-vous de l'un de ces nostalgiques qui font le tourment des médecins chargés de les guérir : la tristesse, l'ennui, la mélancolie, l'atrophie, le marasme de ce malheureux sont visibles; la mort est déjà peinte sur son visage ; il ne saurait faire illusion. Eh bien ! si vous avez de la puissance ou du crédit, donnez à ce moribond la certitude de retourner dans son pays aussitôt qu'il sera transportable; accordez-lui les alimens, les libertés qu'il demandera, et vous verrez avec quelle promptitude il passera de la maladie à la santé, de la faiblesse à la force, du repos à l'activité. Une relation aussi manifeste entre la tristesse, le contentement et la vie n'indique-t-elle pas assez leur commune origine ? Cette origine sublime n'explique-t-elle pas suffisamment pourquoi nous résistons plus difficilement aux douleurs de l'âme qu'aux douleurs de son enveloppe? Et pourtant c'est à cette enveloppe, c'est à des organes matériels que la physiologie

et la craniologie rapportent toute la capacité animale, nos fonctions et nos facultés, la fièvre et la pensée, les maladies du corps et les maladies de l'âme, la douleur physique et la douleur morale, le délire fébrile et le délire sans fièvre, tous les vices et toutes les vertus.

Les réflexions précédentes pourraient être plus développées; mais elles doivent suffire pour l'objet que l'on a dû se proposer ici, qui est de signaler la prétention de *refaire tous les ouvrages classiques, de changer la dénomination, la théorie et le traitement des maladies*. La médecine militaire française repoussera cette innovation subversive des élémens, dont se compose sa longue expérience. La considération des causes morbides, la science des méthodes curatives éprouvées, la connaissance des remèdes efficaces aux armées, en faisant les succès qui ont honoré nos maîtres, ont tracé, ont ouvert la route que les réglemens militaires nous prescrivent de suivre. Jamais la prudence ne sacrifiera des remèdes éprouvés à une idée fixe, à l'idée *de combattre, dans les viscères ma-*

lades, une inconnue, nommée IRRITATION, *comme on combat* (physiologiquement bien entendu) l'*inflammation extérieure la plus simple par l'application de vingt sangsues à l'épigastre, suivie de deux ou trois jours d'abstinence.*

C'est assez, c'est peut-être trop rappeler aux hommes véritablement instruits la première règle de l'art de guérir, *contraria contrariis curantur,* et la nécessité d'allier la médecine à la philosophie, « Sans » laquelle, pour nous servir des expressions » du Conseil de santé (1), l'esprit hu- » main n'enfante jamais que de vains sys- » tèmes, c'est-à-dire de dangereux sys- » tèmes lorsque la santé, la vie de l'homme » en sont l'objet immédiat. »

Si cependant les faits, les exemples qui prouvent la préexistence de l'âme et sa puissance pour faire et défaire promptement beaucoup de maladies, pouvaient dissiper

(1) *Vues générales sur les cours d'instruction dans les hôpitaux militaires,* présentées à l'ouverture de l'école clinique de l'hôpital militaire de Paris, le 22 octobre 1796, par MM. Coste, Biron, Heurteloup, Villar, Bayen, Parmentier et Vergès, Sre., pag. 11 et 12.

les illusions des médecins physiologistes qui croient à l'autocratie de la matière organique, à la localité, à l'identité des maladies, à l'efficacité des mêmes remèdes dans les cas morbides différens, nous accumulerions avec plaisir les exemples et les faits contraires à leur doctrine; mais éblouis, asservis peut-être par la vogue qu'ont obtenue leurs systèmes, les adversaires de la médecine philosophique n'examineraient pas nos preuves, ou les examineraient avec *irritation*.

D'ailleurs, la mode physiologique aura nécessairement le sort de toutes les modes, elle passera. D'un autre côté, n'est-il pas reconnu qu'on perd plus de temps à relever des erreurs qu'à rétablir des vérités? Bornons-nous donc à ce qui est urgent, c'est-à-dire à rappeler les préceptes d'Hippocrate pour l'institution du médecin. Les lecteurs des *Mémoires de médecine, de chirurgie et de pharmacie militaires* sauront bien juger si ces préceptes, écrits et généralement adoptés depuis vingt-trois siècles, *sont surannés, si les conséquences pratiques déduites de la doctrine d'Hip-*

pocrate, doivent rentrer dans le néant; et si ce père de la médecine n'*est que le père de l'ignorance et du mensonge.*

Le savant auteur du *Voyage d'Anacharsis* sera notre guide et notre interprète. Si les érudits remarquent quelques différences entre la traduction d'Hippocrate que nous publions et celle du *Voyage* dont nous parlons, c'est que MM. Coray et Chaussier, aussi versés que l'auteur du *Voyage d'Anacharsis* dans la langue d'Hippocrate, et plus forts que lui dans la doctrine de ce dernier, ont eu la bonté de nous indiquer des changemens nécessaires pour l'exactitude et la fidélité de cette traduction.

« La vie est si courte, dit Hippocrate, et l'art que nous exerçons exige une si longue étude, qu'il faut, dès sa plus tendre jeunesse, en commencer l'apprentissage. Voulez-vous former un élève? Assurez-vous lentement de son aptitude. A-t-il reçu de la nature un discernement exquis, un jugement sain, un caractère mêlé de douceur et de fermeté, le goût du travail et du penchant pour les choses honnêtes? concevez des espérances. Souffre-t-il des

souffrances des autres? Son âme compatissante aime-t-elle à s'attendrir sur les maux de ses semblables? concluez-en qu'il se passionnera pour un art qui apprend à secourir l'humanité.

» Accoutumez de bonne heure ses mains aux opérations de la chirurgie, excepté celle de la taille qu'on doit abandonner aux artistes de profession; faites-lui parcourir successivement le cercle des sciences; que la physique lui prouve l'influence du climat sur le corps humain; et lorsque, pour augmenter ses connaissances il jugera à propos de voyager en différentes villes, conseillez-lui d'observer scrupuleusement la situation des lieux, les variations de l'air, les eaux qu'on y boit, les alimens dont on s'y nourrit, en un mot toutes les causes qui modifient l'économie animale, soit en bien soit en mal.

» Vous lui montrerez en attendant à quels signes avant-coureurs on reconnaît les maladies, par quel régime on peut les éviter, par quels remèdes on doit les guérir.

» Quand il sera instruit de vos dogmes,

clairement exposés dans des conférences réglées, et réduits par vos soins en maximes courtes et propres à se graver dans la mémoire, il faudra l'avertir que l'expérience toute seule est moins dangereuse que la théorie dénuée d'expérience; qu'il est temps d'appliquer les principes, les règles générales aux cas particuliers, qui, variant sans cesse, ont souvent égaré les médecins par des ressemblances trompeuses; que ce n'est ni dans la poussière de l'école ni dans les ouvrages des philosophes qu'on apprend l'art d'interroger la nature, et l'art plus difficile d'attendre sa réponse. Il ne la connaît pas encore cette nature, il l'a considérée jusqu'ici dans sa vigueur, et parvenant à ses fins sans obstacle. Vous le conduirez dans ces séjours de douleurs, où déjà couverte des ombres de la mort, exposée aux attaques violentes de l'ennemi; tombant, se relevant pour tomber encore, elle montre à l'œil attentif ses besoins et ses ressources. Témoin et effrayé de ce combat, le disciple vous verra épier et saisir le moment qui peut fixer la

victoire et décider de la vie du malade. Si vous quittez pour quelques instans le champ de bataille, vous lui ordonnerez d'y rester, de tout observer, et de vous rendre compte ensuite et des changemens arrivés pendant votre absence et de la manière dont il a cru devoir y remédier.

» C'est en l'obligeant d'assister fréquemment à ces spectacles terribles et instructifs que vous l'initierez, autant qu'il est possible, dans les secrets intimes de la nature et de l'art; mais ce n'est pas assez encore. Quand, pour un léger salaire, vous l'adoptâtes pour disciple, il jura de conserver dans ses mœurs et dans ses fonctions une pureté inaltérable; qu'il ne se contente pas d'en avoir fait le serment : sans les vertus de son état, il n'en remplira jamais les devoirs. Quelles sont ces vertus? Je n'en excepte presque aucune, puisque son ministère a cela d'honorable, qu'il exige presque toutes les qualités de l'esprit et du cœur. En effet, si l'on n'était assuré de sa discrétion et de sa sagesse, quel chef de famille ne craindrait pas, en l'appelant, d'in-

troduire un espion ou un intrigant dans sa maison, un corrupteur auprès de sa femme ou de ses filles? Comment compter sur son humanité s'il n'aborde ses malades qu'avec une gaieté révoltante, ou qu'avec une humeur brusque et chagrine; sur sa fermeté, si par une servile adulation, il ménage leur dégoût et cède à leurs caprices; sur sa prudence, si toujours occupé de sa parure, toujours couvert d'essences et d'habits magnifiques, on le voit errer de ville en ville pour y prononcer en l'honneur de son art des discours étayés du témoignage des poëtes; sur ses lumières, si, outre cette justice générale, que l'honnête homme observe à l'égard de tout le monde, il ne possède pas celle que le sage exerce sur lui-même, et qui lui apprend qu'au milieu du plus grand savoir se trouve encore plus de disette que d'abondance; sur ses intentions, s'il est dominé par un fol orgueil, et par cette basse envie, qui ne fut jamais le partage de l'homme supérieur; si, sacrifiant toutes les considérations à sa fortune, il ne se dévoue qu'au service des gens riches;

si, pour régler ses honoraires dès le commencement de la maladie, suivant l'usage, il oublie qu'il vaut mieux avoir à se plaindre des malades après les avoir guéris, que de s'exposer à aggraver leurs maux, en leur donnant lieu de soupçonner qu'on pourrait les traiter comme ils auraient promis de payer. Ces vices et ces défauts caractérisent sur-tout ces hommes scandaleux, ignorans, présomptueux, dont la Grèce est remplie, et qui dégradent le plus noble des arts en trafiquant de la vie et de la mort des hommes ; imposteurs d'autant plus dangereux, que les lois ne sauraient les atteindre, et que l'infamie ne peut humilier des hommes pétris d'infamie. Des médecins de cette espèce ressemblent aux histrions; ils ont la figure, l'habit, tous les dehors des personnages qu'ils représentent, mais ils n'ont que cela. (ΙΠΠΟΚΡΑΤΟΥΣ ΝΟΜΟΣ, § 1.)

» Quel est donc le médecin qui honore sa profession? Celui qui a mérité l'estime publique par un savoir profond, une longue expérience, une exacte probité, une vie sans reproche; celui aux yeux duquel

tous les malheureux étant égaux, comme tous les hommes le sont aux yeux de la Divinité, accourt avec empressement à leur voix, sans acception de personne, leur parle avec douceur, les écoute avec attention, supporte leurs impatiences, et leur inspire cette confiance, qui suffit quelque fois pour les rendre à la vie; qui, pénétré de leurs maux, en étudie avec opiniâtreté la cause et les progrès, n'est jamais troublé par des accidens imprévus, se fait un devoir d'appeler, au besoin, quelques-uns de ses confrères pour s'éclairer de leurs conseils; celui enfin qui, après avoir lutté de toutes ses forces contre la maladie, est heureux et modeste dans le succès, et peut du moins se féliciter, dans les revers, d'avoir suspendu des douleurs et donné des consolations.

Tel est le médecin philosophe qu'Hippocrate comparait à un dieu sans s'apercevoir qu'il le retraçait en lui-même.

Revenons aux douze premiers volumes des *Mémoires de médecine, de chirurgie et de pharmacie militaires*. Essayons de

faire apercevoir les lacunes qu'ils offrent à remplir.

Ces Mémoires, par exemple, ne contiennent rien ni sur les sujets de prix offerts aux élèves des hôpitaux militaires d'instruction, ni sur les concours, ni sur les travaux qui ont mérité, qui ont obtenu ces prix. Même silence sur les cas d'invalidité réelle ou simulée qui se sont présentés à MM. les médecins et chirurgiens chargés des réformes militaires. Les maladies et les blessures qui ont nécessité l'usage des eaux minérales, les effets obtenus de ces eaux et les moyens de remplacer celles-ci dans certains cas par d'autres secours moins fatigans pour les malades et plus favorables pour la trésorerie, n'auraient-ils pas pu fournir matière à quelques mémoires intéressans? Les moyens de donner par la culture à plusieurs médicamens simples indigènes les qualités des médicamens du même genre tirés à grands frais de l'étranger, ne méritaient-ils pas une place dans ces Mémoires? La publication des caractères à l'aide desquels on peut reconnaître la sophistica-

tion de certains médicamens, de certaines boissons, pourrait-elle rencontrer des obstacles ou éprouver des difficultés? Les connaissances acquises par l'expérience des dernières guerres dans l'art d'approvisionner, de confectionner, de conserver, de transporter, d'avoir jour et nuit sous la main les instrumens, les moyens de pansement, de secours et de traitement urgens, si souvent nécessaires en campagne, ne seraient-elles pas très-convenablement consignées dans les *Mémoires de médecine, de chirurgie et de pharmacie militaires*?

Un tableau bien fait des mœurs actuelles du soldat, de sa nourriture, de son habillement, de ses travaux, de ses loisirs, de ses amusemens, de ses égaremens,.... qui si souvent causent des maladies dont l'origine reste inconnue, ne doit-il pas être mis au premier rang des *desideranda*? MM. les chirurgiens des régimens, qui sont à même de bien connaître les faits nécessaires pour ce travail, ne rendraient pas un léger service à la médecine et à l'administration militaires en prenant la peine d'esquisser ce tableau.

C'est encore du zèle, de la position et du talent pour l'observation de MM. les chirurgiens des corps armés, qu'il faut attendre la topographie des camps et des garnisons, la connaissance du degré de salubrité des places de guerre, et des renseignemens positifs sur les ressources que présentent ces places pour maintenir ou rétablir la santé des soldats, qui fait la force des armées.

Ce n'est pas tout : après les militaires combattans, il est reconnu que les médecins, les chirurgiens et les pharmaciens militaires, morts victimes de leur zèle soit aux armées, soit dans les hôpitaux, ont été constamment les plus nombreux durant les guerres de la révolution. En ordonnant que des notices biographiques sur les officiers de santé militaires qui se sont distingués dans leur carrière seraient publiées dans le recueil des *Mémoires de médecine, de chirurgie et de pharmacie militaires*, Son Excellence a voulu sans doute honorer la mémoire de ceux des officiers de santé qui, durant leur vie, ont éprouvé le besoin de partager, de soulager

les souffrances des militaires; mais Son Excellence a voulu aussi témoigner la sollicitude du gouvernement, et l'élévation de ses vues pour procurer aux militaires des soins et des secours dignes d'eux dans les maladies et les blessures auxquelles leurs nobles travaux les exposent. Ces notices doivent donc, comme les *Mémoires de médecine, de chirurgie et de pharmacie militaires*, rappeler des travaux utiles à la santé des troupes, se rattacher aux lieux, aux temps, aux événemens, aux traditions, à toutes les circonstances propres à faire mieux connaître les maladies des gens de guerre, et les moyens éprouvés de les prévenir ou de les guérir.

Si, parmi les notices et les mémoires dont nous parlons, il y en a dont on ne doit attendre aucun avantage, ce sont ceux dont les auteurs, embrassant d'avance une opinion fixe sur une des questions de la science de l'homme et de ses rapports avec ce qui le modifie soit en bien soit en mal, sembleraient moins occupés d'énumérer tous les faits, que de choisir et

de faire remarquer ceux qu'ils jugeraient favorables à leurs sentimens.

Au contraire, parmi les notices et les mémoires regardés comme les plus utiles, les plus méritans, les plus susceptibles d'être publiés aux frais du Gouvernement, on mettra toujours ceux qui auront pour objet l'exécution des réglemens militaires et des dispositions prescrites par la circulaire de S. Exc. le ministre de la guerre, en date du 28 janvier 1815.

Voici ces dispositions réduites à leur plus simple expression :

§ I.

MM. les officiers de santé en chef aux armées, dans les hôpitaux et les corps armés, correspondront régulièrement tous les mois avec le Conseil de santé, sous le couvert de S. Exc. le ministre de la guerre, pour lui rendre compte de la situation de leur service et lui communiquer les observations essentielles que présenteront les maladies régnantes.

§ II.

Dans les hôpitaux civils où des militaires

auront été admis, MM. les officiers de santé en chef de ces établissemens correspondront avec le Conseil de santé militaire, sous le couvert de S. Exc. le ministre de la guerre, pour tous les objets relatifs à l'art de guérir appliqué aux troupes.

§ III.

La correspondance (§ I et II) devra contenir :

1°. La nomenclature des maladies internes et externes, aiguës et chroniques observées dans chaque hôpital pendant le mois précédent;

2°. Le relevé du nombre des malades traités, guéris ou morts de chaque maladie;

3°. L'état de situation des malades restans, et leur nombre exact d'après les cahiers de visite;

4°. L'historique des maladies qui auront offert des phénomènes rares ou nécessité des opérations remarquables.

§ IV.

MM. les officiers de santé militaires de tous grades et de toutes professions pour-

ront adresser au Conseil de santé, sous le couvert de S. Exc. le Ministre de la guerre: 1°. la topographie des hôpitaux, des casernes, des camps, des cantonnemens, de tous les lieux occupés par les troupes; 2°. l'exposé de la qualité des eaux potables et de celle des alimens de tous genres 3°. l'aperçu des constitutions météorologiques, les observations faites sur la pesanteur, la température, la sécheresse, l'humidité, l'électricité de l'air, la direction des vents, l'état du ciel et les rapports remarqués entre les constitutions atmosphériques et les constitutions morbifiques.

§ V.

L'histoire des épidémies et des cas rares, de leurs causes et de leurs symptômes; l'exposé des méthodes curatives qui auront été préférées, la liste des remèdes employés plus ou moins heureusement, et le précis des résultats de l'autopsie cadavérique dans les cas malheureux, feront partie de la correspondance collective. MM. les officiers de santé en chef sentiront l'avantage et la nécessité d'environner leurs

travaux de toute la publicité compatible avec le bien du service de Sa Majesté, pour les distinguer de ces prétendues observations, publiées sans garantie et trop souvent imaginées, pour faire valoir tel ou tel individu, tel ou tel système.

§ VI.

La correspondance de MM. les chirurgiens des corps armés indiquera :

1°. Les affections morbides traitées par eux à la caserne;

2°. Les maladies qui auront exigé l'entrée des militaires malades à l'hôpital;

3°. Les causes réelles ou présumées de ces affections et de ces maladies;

4°. Le sommaire des conseils préservatifs qui auront été donnés;

5°. Une notice de l'influence qu'auront eue ces conseils sur la santé des soldats.

§ VII.

La correspondance de MM. les pharmaciens militaires roulera :

1°. Sur l'étude des végétaux, des animaux et des minéraux des lieux de leurs résidences; sur les substances alimen-

teuses, qui, renfermant des principes dangereux, devraient être interdites aux soldats, et sur les substances des trois règnes, qui, jouissant de quelques propriétés médicinales, pourraient diminuer les dépenses de la pharmacie;

2°. Sur l'analyse des eaux voisines des établissemens militaires, et sur les propriétés économiques et médicinales attribuées à ces eaux;

3°. Sur le choix, la préparation, la composition, l'analyse, la conservation, les doses, les usages, les divers modes d'application des médicamens admis dans les hôpitaux du Roi.

§ VIII.

MM. les officiers de santé militaires pensionnés qui ont suivi les armées françaises hors du royaume, durant les dernières guerres, adresseront au Conseil de santé, sous le couvert de S. Exc. le Ministre de la guerre, 1°. les observations intéressantes qu'ils ont pu faire; 2°. les notices nécrologiques des médecins, chirurgiens et pharmaciens distingués qu'ils ont

connus ; 3°. les notes et mémoires topographiques qu'ils auraient dans leurs porte-feuilles.

MM. les médecins et chirurgiens militaires admis à la retraite se rapelleront combien ils ont regretté de n'avoir pas connu d'avance la constitution physique des pays conquis par les armées françaises, les mœurs des étrangers chez lesquels ils ont vécu, la nature, les causes de leurs maladies, et les moyens qu'employaient leurs médecins pour prévenir ou guérir ces maladies. Des médecins, des chirurgiens militaires français, la plupart décorés ou dignes de l'être, ne voudront pas priver leurs successeurs d'une instruction aussi utile, et ils voudront bien moins encore se priver eux-mêmes du plaisir de pouvoir dire comme je ne sais quel ancien :

In hoc gaudeo aliquid discere, ut doceam, nec me ulla res delectabit, licet eximia sit et salutaris, quam mihi uni sciturus sum. E. E.

MÉMOIRES
DE MÉDECINE,
DE CHIRURGIE
ET DE PHARMACIE MILITAIRES.

TOPOGRAPHIE.

NOTICE TOPOGRAPHIQUE ET MÉDICALE SUR BAGNOLES (ORNE).

PAR E. ESTIENNE,

Ancien médecin principal des armées.

Liberam profiteor medicinam, nec ab antiquis sum, nec à novis; utrosque, ubi veritatem colunt sequor. KLEIN, Interp. clin., Præf.

CHARGÉ, par décision de Son Excellence le Ministre de la guerre, en date du 4 mai 1822, de suivre le traitement des militaires malades envoyés aux eaux minérales de Bagnoles, département de l'Orne, j'ai dû adresser, dans le temps,

et j'ai adressé promptement les résultats de ce traitement au Conseil de santé militaire. Invité par ce Conseil, dont l'expérience fait et garantit la sage prévoyance, à rédiger une notice topographique de Bagnoles, à faire l'analyse des eaux minérales de ce lieu, à prendre tous les renseignemens que je pourrais me procurer sur les effets de ces eaux, et à noter particulièrement les avantages et les inconvéniens de leur application aux militaires malades, j'obéirai franchement à cette invitation. Puisse mon obéissance ne causer de déplaisir à personne et pourtant éclaircir un peu la question de créer à Bagnoles un établissement semblable aux hôpitaux militaires, près les eaux minérales, fondés par la munificence de nos rois, toujours favorables aux institutions qui leur sont présentées comme utiles au bonheur des peuples et à la santé des soldats!

Mais, avant tout, je dois dire et je dirai que les anciens historiens des eaux minérales qui ont fait de Bagnoles un *bourg* un *petit bourg;* que les écrivains modernes des sciences médicales qui en font un *village;* que toutes les personnes qui parlent du *bon état des routes* pour arriver à Bagnoles, ne disent pas la vérité. Il sera prouvé, dans un instant, que Bagnoles n'est ni un bourg ni un village, et il n'est que trop vrai

que la dernière lieue de toutes les routes qui conduisent à Bagnoles par Couterne est absolument impraticable pour les voitures. Il faut faire de Couterne à Bagnoles un détour de plus de deux lieues à travers les bois de la Ferté-Macé pour ne pas briser sa voiture, et courir personnellement des chances très-dangereuses. Maintes fois on a voulu achever, réparer ou refaire la mauvaise route de Couterne à Bagnoles. Plusieurs propriétaires, que nous regrettons de n'être point autorisés à nommer, ont eu la générosité d'offrir gratuitement une partie des terres nécessaires pour la confection de cette route; mais d'autres propriétaires, dont il faudrait peut-être rogner seulement les haies, se sont mis à faire des démarches contraires; et celles-ci, appuyées d'argumens inconnus, mais irrésistibles apparemment, ont toujours si bien réussi, qu'une partie des riches malades de la capitale et des départemens N. O. de la France, qui, dans la saison des eaux, viendraient volontiers à Bagnoles si la route était achevée, vont ailleurs chercher la santé, porter leur or et leurs bienfaits.

Je dois dire aussi que, faute d'une cave voûtée, le vin de la Côte-d'Or, qui réchauffe le corps et ranime l'esprit, se conserve mal, très-mal à Bagnoles.

La pharmacie et la chirurgie, comme la cave, y sont parmi les *desideranda*. Il faut courir à Couterne ou à la Ferté-Macé pour tout ce qui concerne les médicamens, leur préparation, leur purification, leur composition, leur analyse..... La même difficulté se présente pour trouver un chirurgien, et lorsque celui-ci a fait ses conditions, ses préparatifs de voyage, il peut n'arriver auprès du malade qui l'a fait appeler que pour constater, après Hippocrate et cent mille de ses disciples, combien l'occasion d'agir efficacement en médecine est prompte à s'envoler.

Maintenant que je suis à-peu-près débarrassé de la partie désagréable de ma tâche, je parlerai de Bagnoles, de ses vieux et de ses nouveaux bâtimens, de son sol, de ses productions alimentaires et médicinales, de son atmosphère et de ses eaux. Je ferai connaître la méthode qu'on y suit pour l'application des eaux thermales, et je présenterai sous la forme synoptique les résultats de cette méthode.

Bagnoles.

Entre les 48e et 49e degrés de latitude septentrionale, et entre les 2e et 3e degrés de longitude à l'occident de Paris, au milieu d'un groupe de montagnes formant des remparts na-

turels, il est une petite vallée qui, durant les guerres de la révolution, fut successivement occupée par des partis armés, battans-battus, battus-battans. Miniature des vallées de la Suisse, cette petite vallée, située aux extrémités S. E. de la forêt d'Andaine et des bois de la Ferté-Macé, est arrosée dans toute sa longueur, du nord au sud, par une petite rivière nommée la Vée, qui prend sa source dans un étang, dont les eaux mettaient jadis en mouvement une vaste forge, transformée aujourd'hui en très-petite fenderie. Cet étang, qui, suivant la tradition, occupe la place d'un ancien volcan, est encore remarquable en été par sa température habituellement supérieure à celle de l'atmosphère et par une vapeur épaisse et chaude qui couvre fréquemment sa surface.

C'est au centre de cette vallée, à six cents mètres de cette forêt, de ces bois, de cet étang thermal que sont construits, sur les deux rives de la Vée, les bâtimens qui constituent les Bains, *aquæ balneonenses* (Lieutaud), ou, comme on dit plus ordinairement, Bagnoles.

Ces bâtimens, au nombre de sept, dont deux servent au logement des baigneurs pensionnaires, forment, par leur disposition des deux côtés de la rivière, deux cours d'inégale grandeur, l'une orientale, l'autre occidentale, unies entre

elles par deux ponts, l'un en bois pour les piétons, l'autre en pierre pour les voitures.

Ces ponts, ces cours, ces bâtimens, vus de la porte d'entrée principale, sont majestueusement ralliés par une chapelle à mi-côte, entourée de bois et de promenades, d'eaux et de rochers, de prairies et de montagnes. Cette chapelle composite est enfoncée de trois côtés dans un épais feuillage habité par quelques-uns de ces reptiles long-temps célébrés par les poètes comme des symboles de l'art de guérir, comme des emblèmes de prudence et d'éternité. Cet épais feuillage et tout ce qui l'environne rappellent bien des souvenirs, notamment celui du fameux temple d'Epidaure, dont le site agreste et riant était si favorable aux miracles du dieu de la médecine.

Les baigneurs, logés dans la cour orientale de Bagnoles, sont de la paroisse de Couterne et du canton de la Ferté-Macé ; le propriétaire des bains et tous les servans, qui occupent les logis de la cour occidentale, sont de la paroisse de Tessé-la-Madeleine, canton de Juvigny.

Deux des vieux bâtimens de la cour occidentale, élevés d'un seul étage, servent, l'un, de réfectoire pour tous les pensionnaires de l'établissement et de logement pour le propriétaire des eaux; l'autre sert de cuisine et de logement

pour les domestiques. Un troisième vieux bâtiment, situé dans la cour orientale, renferme le bassin commun, le logement de M. le chapelain, et plusieurs chambres ou cabinets garnis, au-dessus du salon de musique et de société, près duquel sont les nouvelles salles provisoires de danse et de billard.

Le bâtiment neuf, ou le nouvel établissement des bains, est situé sur la rive gauche de la rivière, à droite de la chapelle, au pied des montagnes dont nous avons parlé. Surmonté d'un paratonnerre garni d'un cercle indicateur des vents cardinaux, ce bâtiment neuf offre l'aspect d'un pavillon carré dont les faces opposées sont à-peu-près semblables. Les quatre façades de ce pavillon, deux fois plus long que large, regardent les quatre points cardinaux. Le pavillon lui-même est composé de trois étages et d'un rez-de-chaussée; un péristyle, peut-être un peu mesquin, surmonté d'un balcon en maçonnerie, forme l'entrée de ce rez-de-chaussée. Celui-ci, en ouvrant une assez jolie porte vitrée, présente un vestibule où l'on voit, en face, les bains des hommes et les bains des femmes, à gauche un joli petit foyer, à droite un escalier propre et commode.

Chaque sexe, pour se rendre aux bains, jouit exclusivement d'un second vestibule. Chaque

baignoire, où l'eau thermale naturelle et l'eau thermale chauffée arrivent par des cols-de-cygne, a sa salle, son couloir et sa garde-robe à part. En sortant du bain, les baigneurs des deux sexes rentrent dans leurs appartemens sans fatigue, sans courir le risque de se refroidir et sans être aperçus du dehors. Eprouvent-ils quelques besoins, il leur suffit de tirer le cordon d'une sonnette pour voir arriver un servant ou une servante incessamment de garde auprès d'une armoire à feu contenant le linge chaud destiné aux baigneurs.

A ces précautions, à ces soins, sinon tous nécessaires, du moins tous agréables, il faut joindre l'avantage inappréciable de se baigner seul, proprement, commodément, dans de l'eau entièrement renouvelée à chaque bain, chauffée aux trois quarts par la nature et toujours ramenée par l'art à une température voluptueuse.

Les douches, si utiles pour humecter les parties extérieures malades, pour résoudre les tumeurs apparentes, pour rétablir le mouvement, la chaleur des organes affaiblis, et modifier la sensibilité, l'imagination de certains malades, n'ont rien de remarquable à Bagnoles sous le rapport de la perfection. Peut-être même ces douches offrent-elles moins de facilité que dans plusieurs autres établissemens thermaux pour

varier le calibre des tuyaux, la hauteur de la chute, la charge des réservoirs, la température et la durée des douches. On a établi, en 1822, une douche ascendante pour les dames. Cette douche pourrait et devrait être plus commode, plus convenablement placée.

Les bains de vapeur n'existent pas encore; mais tout est disposé pour rendre leur établissement facile et prochain. Si ces bains sont exactement construits à l'instar des bains de vapeur russes, ils mériteront d'attirer et de fixer la vogue à Bagnoles.

Après la description des bains neufs, qui sont au nombre de douze, six pour les hommes et six pour les femmes, il convient de décrire les appartemens destinés aux riches baigneurs. Si cette description contredit un peu l'admiration de certaines personnes pour ces appartemens, c'est que le besoin de dire la vérité naît ici de l'espoir d'être utile au public, au propriétaire des eaux et même à l'architecte chargé de faire abattre le vieux logis de la cour orientale pour élever à sa place un édifice (déjà fait en peinture) semblable au pavillon neuf.

Le premier étage de ce pavillon neuf n'a que quatre grands appartemens; mais ils sont complets, parquetés, frottés, meublés à neuf. Ces quatre appartemens ont chacun deux lits de

maîtres, une antichambre, une garde-robe, des lieux d'aisance à l'anglaise, et une ou deux chambres de domestique.

Le second étage est également propre, également bien meublé; mais il est disposé pour loger une fois autant de pensionnaires que le premier. L'escalier, le corridor, la disposition, l'entrée des chambres présentent le même aspect, seulement le corridor du premier étage a une sortie vitrée sur la jolie promenade des rochers tapissés de verdure, sortie au soleil levant très-bien imaginée, très-convenable, très-favorable pour la salubrité.

Quant au troisième étage, j'en demande pardon à M. l'architecte ***, j'ai dû dire, j'ai dit, et je répète qu'il a totalement sacrifié la facilité, la possibilité de renouveler l'air des chambres et cabinets de ce troisième étage à l'on ne sait quelle considération nécessairement illusoire dans la construction d'une maison, ou, si l'on veut, d'un château de santé. Ce troisième étage, dont l'air enfermé, les alcoves et l'odeur des latrines, compromettent gravement la salubrité, doit donc être considéré comme un troisième rang de lits que la nécessité force quelquefois à placer au milieu d'une salle de malades, mais qu'on ne laisse jamais subsister plus de vingt-quatre heures dans les établissemens publics où

l'on obéit aux lois sanitaires, fondées sur l'expérience des siècles.

L'ameublement général de Bagnoles est ce qu'il doit être, propre, simple, commode et gracieux. Les meubles les plus utiles, ceux qui servent au sommeil, au repos des sens, à l'adoucissement de toutes les peines, de tous les maux de l'existence sont fort bons, assez mollets, assez bien placés, excepté ceux des alcoves dont nous venons de parler. Mais ce n'est pas à Bagnoles qu'il faut aller pour apprendre la bonne manière d'arranger les lits. Les servantes ignorent absolument qu'un lit ne doit pas être fait horizontalement, mais en plan incliné de la tête aux pieds, afin que la circulation de la tête se fasse avec facilité durant le sommeil comme pendant la veille. C'est principalement pour cet arrangement qu'il y a des paillasses dans les lits d'hôpitaux et des matelas ou lits de plumes dans les lits de maîtres. Le défaut de précaution à cet égard peut déterminer et détermine souvent l'apoplexie chez les personnes prédisposées, qui ignorent ou qui négligent les autres moyens de prévenir cette maladie, jadis si rare et aujourd'hui si commune.

Le renouvellement des draps de lits est aussi trop peu fréquent. Les riches baigneurs qui changent sagement de linge tous les jours, devraient faire changer leurs draps toutes les se-

maines. On doit concevoir que des lits qui servent deux ou trois fois par jour à dormir ou à transpirer, exigent que leurs draps soient renouvelés souvent.

Quant aux couvertures, chacun peut en demander autant qu'il en veut. La sensibilité différente des individus pour le froid et pour le chaud, fait qu'une couverture suffit à l'un, tandis que trois ou quatre couvertures avec un édredon ne sont pas trop pour un autre. C'est à l'expérience personnelle à apprendre à chacun ce qui lui convient à cet égard. Beaucoup de personnes ne dorment mal, ne transpirent trop ou trop peu dans leurs lits que faute d'avoir bien réglé leur manière habituelle de se couvrir.

C'est une fort bonne règle établie à Bagnoles que de faire coucher les baigneurs pensionnaires trois ou quatre heures après le repas de cinq heures et de les faire lever de grand matin, sauf à faire la méridienne, après avoir eu l'attention d'ôter tout ce qui peut gêner la circulation, le col, les jarretières, les ceintures, les corsets, etc.

On ne peut aussi qu'approuver le conseil donné aux pensionnaires de l'établissement de se coucher sur le côté droit. Il est incontestable que dans cette position les organes du mouvement sont dans un état favorable, que le mouvement particulier du cœur est alors aussi aisé

qu'il est possible, et que la circulation se fait mieux; mais comme dans cette position, les alimens de la première digestion sont retenus dans l'estomac par le pylore, il faudrait peut-être à ce premier conseil en ajouter un second, celui de se placer sur le côté gauche lorsqu'on s'éveille quelques heures après s'être mis au lit.

Hôpital.

L'hôpital ne fait point partie des anciens ni des nouveaux bâtimens de Bagnoles, dont il est éloigné d'environ six cents mètres. Cet hôpital n'est encore qu'une maison bourgeoise, louée par le propriétaire des bains pour le service des artisans, des petits bourgeois malades, pour celui des militaires traités aux frais du département de la guerre, et pour les pauvres, jouissant de quelques lits fondés par l'administration du département de l'Orne.

Cette maison, composée d'un rez-de-chaussée, d'un premier étage et d'un grenier, a long-temps servi de logement au maître de la forge, détruite, le 29 juin 1811, par un torrent, un débordement des eaux, consécutifs d'un ouragan, dont le souvenir épouvante encore à la ronde les personnes qui en ont été témoins.

Considéré comme logement de particulier,

l'hôpital de Bagnoles, situé entre des jardins et une cour plantée de tilleuls taillés en éventail, serait assez salubre; mais il réunit, comme hôpital, les plus grands défauts possibles dans ces sortes d'établissemens. Il manque de fenêtres correspondantes pour établir des courans d'air et renouveler, au besoin, l'atmosphère des malades. Les latrines sont très-mal situées et placées précisément pour en faire promptement un foyer d'infection. Il n'y a pas d'eau, pas même une fontaine en terre, ni dans la cuisine, ni à la portée des malades.

La pieuse économie des sœurs de la charité serait aussi très-utile à l'hôpital de Bagnoles. Du moins il faudrait dans cet établissement quelques infirmiers expérimentés, pour assister les malades, pour veiller à la propreté, à la salubrité, au renouvellement de l'air, au prompt éloignement de tout ce qui peut fournir des émanations, des miasmes délétères. La surveillance continuelle, nécessaire dans un hôpital; les soins, les secours, les consolations à donner aux malades, sont des objets trop importans pour les confier à l'inexpérience ou les abandonner aux chances du hasard. Peut-on raisonnablement espérer, par exemple, qu'à chaque saison des eaux, Bagnoles réunira des circonstances aussi heureuses, des chances aussi favorables aux

malades de l'hôpital que celles qui se sont présentées en 1822? Y aura-t-il toujours à l'entrée des salles militaires, un vieux soldat de la médecine des armées pour maintenir ou rétablir promptement le bon ordre dans ces salles, pour y faire appliquer, sans les bras de la médecine (la chirurgie et la pharmacie), les secours d'urgence, et sur-tout pour prévoir et prévenir la nécessité de ces secours? Doit-on compter aussi que la Providence enverra chaque année à Bagnoles de bonnes dames, des veuves de généraux disposées à s'enquérir des désirs, des petits besoins, des fantaisies même des militaires malades, pour se procurer ensuite le plaisir d'y subvenir elles-mêmes avec cette grâce, cette délicatesse parfaites qui doublent les bienfaits? L'heureuse idée, le charitable usage de recueillir et d'encaisser la moitié des bénéfices de tous les jeux de société pour l'employer en bonnes œuvres se conservera-t-il long-temps à Bagnoles? Des femmes admirables, des comtesses de l'ancienne et de la nouvelle noblesse s'entendront-elles toujours pour soulager plus efficacement les souffrances humaines? Enfin l'exemple donné, le jour de la Saint-Louis, par Madame ***, en réconciliant la misère avec l'opulence par des distributions de vêtemens, de volailles, de vin généreux, et en chassant de l'hôpital la mono-

tonie, la tristesse, l'ennui par un feu de joie, par des danses, par des rafraîchissemens et des chansons, aura-t-il beaucoup d'imitateurs?

On a trouvé fort extraordinaire que la médecine militaire se soit prêtée à cette fête. Le nécrologe de l'hôpital, resté tout blanc pendant les deux saisons de 1822, répond à cette manière de reproche. D'ailleurs, chez les anciens Grecs, les fêtes ne faisaient-elles pas partie de l'art de conserver les hommes? La danse, la musique, les spectacles, n'étaient-ils pas ordonnés par les médecins? Toute l'antiquité n'a-t-elle pas constaté, célébré les heureux effets de l'abondance et de la joie dans les maladies des dernières classes de la société? *Contraria contrariis curantur.* Rufus d'Ephèse, qui traitait si bien la mélancolie, ne considérait-il pas les mouvemens doux du corps et de l'âme comme une panacée? Chez les Arabes, qui, par leurs dogmes et leurs armes, renversèrent l'empire d'Orient; tous les médecins, ne pensèrent-ils pas comme Rufus, et comme Galien, qui a si souvent fait l'éloge du médecin philosophe d'Ephèse? Enfin, Fernel, Baillou, Sydenham, Boerrhaave, Baglivi, Stahl, Hoffmann, Bordeu et tous les plus habiles médecins de nos jours, n'ont-ils pas appelé, n'appellent-ils pas encore à leur aide, dans les cures difficiles, dans les maladies désespérées, les dis-

tractions, la musique, la gaîté, le changement d'air, le changement de nourriture, les spectacles, tous les plaisirs, toutes les douceurs, toutes les ressources de la civilisation ?

Sol.

L'origine du sol de Bagnoles, comme l'origine du globe terrestre, est, sinon impossible, du moins bien difficile à expliquer. L'opinion la plus générale à cet égard parmi les savans, c'est que la terre, et par conséquent les divers sols, sont les produits de la décomposition isolée et simultanée des animaux et des végétaux.

Quoi qu'il en soit, tout est lié dans l'univers aux yeux du médecin. La terre et ses habitans, l'air et les eaux, les animaux, les végétaux et les minéraux exercent les uns sur les autres une influence réciproque, variable comme leur nature et les circonstances où ils se trouvent. Cette considération montre assez l'utilité de faire connaître le sol de Bagnoles, ainsi que ses productions, et les animaux que celles-ci nourrissent.

Les montagnes, les collines, toutes les hauteurs de Bagnoles sont composées de rochers ou de fragmens de rochers de la nature du grès. Ces fragmens, la plupart quartzeux agglutinés, sont, les uns à gros grains, les autres à grains plus ou

moins fins ; quelques-uns sont si poreux, qu'ils pourraient servir à faire des fontaines filtrantes. Les pierres meulières, les pierres de rémouleurs, le grès à bâtir, le grès à paver, le grès feuilleté, le grès mélangé, ne sont pas rares. Une très-petite quantité de terre végétale, mêlée de sablon, couvre une grande partie de ce sol, où le chêne et le lierre, le frêne et le bouleau, la bruyère et le genêt, la fougère et le serpolet, l'armoise et la petite centaurée, la pervenche et la germandrée croissent spontanément, abondamment.

Le fond de la vallée est moins sec, l'utile et l'agréable s'y trouvent réunis. Les terres labourables, les prairies, les jardins et les vergers, qui avec les bords tantôt escarpés, tantôt unis de la rivière, forment le fond de cette vallée, ne laissent guère à désirer qu'un peu plus d'abondance et de variété dans les arbres fruitiers et dans les plantes potagères, si nécessaires en été dans un établissement sanitaire isolé.

Toute la rive droite ou orientale de la rivière de Bagnoles offre des promenades charmantes, des bosquets délicieux, composés d'arbres indigènes et exotiques, de chênes et de cèdres, de cythis et de saules-pleureurs, de frênes et de platanes, d'érables et de tulipiers, d'acacias et d'argousiers, de sapinettes et de genévriers, de pins de Corse et d'Ecosse : ces derniers, qui cou-

ronnent fort agréablement les cimes montueuses de l'établissement thermal, ne sont dominés que par une tour jusqu'à présent inutile, ou du moins sans utilité connue. C'est sur l'esplanade où est cette tour que l'on jouit principalement à Bagnoles du plaisir d'assister au lever du soleil, et du plaisir plus grand de sentir toutes les influences salutaires du ciel et de la terre. On croirait que celle-ci vous électrise, tandis que l'autre vous vivifie. Après l'usage des eaux, appliquées sagement et à propos, l'art de guérir n'a peut-être pas de moyen plus efficace que la promenade du matin sur cette esplanade, pour déterminer la nature à choisir elle-même l'émonctoire le plus favorable pour une excrétion nécessaire à la conservation ou au rétablissement de la santé. C'est là, c'est dans cette région presque éthérée que se vérifie l'oracle de l'*Almanach des modes* : « quand même il n'y au-
» rait pas d'eaux minérales à Bagnoles, il suf-
» firait presque de la beauté de ses points de
» vue et de la salubrité de l'air qu'on y respire,
» pour rappeler à la vie l'homme le plus près de
» la quitter. »

Végétaux.

Voici la liste des substances végétales usuelles qui croissent sur le sol de Bagnoles :

Abricot, — ail, — artichaut, — bette, — capucine, — carde, — cardon, — carotte, — cacis, — céleri, — cerfeuil, — chicorée, — chou, — ciboule, — citrouille, — concombre, — cornichon, — doucette, — échalote, — épinards, — fève de marais, — figue, — fraise, — framboise, — fougère, — gland, — groseille, — haricot, — laitue, — lavande, — lentille, — laurier, — melon, — merise, — navet, — noisette, — nèfle, — oignon, — ortie, — oseille, — panais, — pêche, — persil, — pissenlit —, poire, — poireau, — pois, — pomme, — pomme de terre, — potiron, — pourpier, — prune, — radis, — raifort, — raisin, — rave, — rocambolle, — salsifis, — sarrasin, — sariette, — sauge, — seigle, — serpolet, — thym, — tomate.

Examinons chacune de ces substances végétales sous le rapport alimentaire et médicinal. Peut-être sortira-t-il de cet examen autant de notions utiles, autant de moyens de suppléer aux médicamens dispendieux qui peuvent manquer, qui peuvent être de mauvaise qualité, ou bien avariés, sophistiqués, mal préparés, infidèlement composés ;..... peut-être, disons-nous,

sortira-t-il de cet examen autant de vérités, autant de faits utiles pour l'exercice de l'art de guérir aux armées, qu'il sort de mensonges, d'illusions et de prétentions, d'abus et de malheurs de ces systèmes contre nature, de ces doctrines repoussées de toutes les universités, de ce matérialisme physiologique désespérant qui empoisonne l'esprit des jeunes gens, qui retarde les progrès de la médecine, et qui ferait de cette science une épouvantable déception, si la science d'Hippocrate pouvait cesser d'être presque toute expérimentale et pratique : *Duo in medicinâ fulcra sunt, ratio et experientia; experientia præcedit, ratio sequitur; hinc rationes, in rebus medicis, experientiâ non conditæ nihil valent.*

Abricot, fruit de l'abricotier (*prunus armeniaca*, L.). Les abricots ne sont ni variés, ni précoces, ni abondans à Bagnoles. Lorsque ces fruits sont mûrs, c'est-à-dire rouges du côté où donne le soleil et jaunes de l'autre, ils sont assez succulens, leur goût est agréable, et leur parfum, leur suavité propre se développe et se prolonge en les mâchant. La grande quantité de mucilage sucré que contient l'abricot rend ce fruit assez nutritif.

Le reproche qu'on fait aux abricots d'être lourds et indigestes, ne doit pas effrayer les amateurs pourvus d'un bon estomac, qui savent user de tout ce qui est bon sans abuser de rien.

L'amande amère de l'abricot contient de l'acide prussique, c'est assez dire qu'il y aurait quelque danger à manger une grande quantité de ces amandes.

Quant à la confiture, à la compote, à la marmelade d'abricots, l'auteur d'un livre qui vient de paraître assure que ces préparations et généralement toutes les confitures sont des poisons (1). Espérons que de nouvelles expériences ne confirmeront pas cette assertion, et que les confitures d'abricots, de même que le *vomito negro,* trouveront des dégustateurs, des expérimentateurs qui se dévoueront pour infirmer ou confirmer une assertion aussi importante pour les enfans petits et grands.

Ail (*allium sativum*, L.). Cette plante de la famille naturelle des asphodèles n'est pas un aliment fort nourrissant; mais elle est pour la cuisine un assaisonnement précieux, et pour la médecine militaire un médicament fort important par l'activité de ses principes et l'évidence de ses effets.

On mange à Bagnoles l'ail cru ou cuit, seul ou mêlé dans les sauces, et communément haché avec des alimens dont le goût a besoin d'être relevé. La coction fait perdre à cette plante la

(1) Gazette de France du 17 février 1823.

majeure partie de son odeur forte et de son âcreté. On a remarqué que des personnes auxquelles l'ail ne convenait point comme assaisonnement ont pu le manger comme on mange des haricots, sans qu'il leur ait produit aucune incommodité.

Les aulx excitent les larmes, rougissent, irritent et forment des cloches à la peau, infectent la transpiration, l'haleine et les excrémens.

Les phlegmatiques, les personnes glaireuses, pituiteuses, se trouvent généralement bien de l'usage de l'ail, qui semble agir sur les produits morbides du système lymphatique, diviser les glaires, les matières visqueuses contenues dans les poumons, dans les reins, etc., et en faciliter l'excrétion.

Les montagnards et les soldats croient que l'ail est un préservatif souverain contre la fièvre et la peste. Cette croyance est bonne à conserver; elle vaut mieux que celle de ces prétendus physiologistes qui, après avoir bu et mangé chacun comme quatre soldats, soutiennent « *que ces* » *derniers se battent beaucoup mieux lorsqu'ils* » *ont souffert pendant quelque temps des priva-* » *tions* (1). »

---

(1) Voyez dans le *Journal des Débats*, du 19 mars 1823, les effets des privations sur la force, sur le courage, sur l'enthousiasme de la garnison turque de Napoli de Romanie.

L'ail est un stimulant très-actif : on le fait quelquefois entrer dans des cataplasmes maturatifs et dans des sinapismes, pour les rendre plus excitans. A l'intérieur, il est diaphorétique et diurétique. Infusé dans du lait, il est employé comme vermifuge. Il entre dans le sirop et le vin antiscorbutique, et dans le vinaigre dit des *quatre-voleurs*, qu'on emploie comme préservatif des maladies contagieuses.

Artichaut (*cinara*). Cette plante et son calice imbriqué, renfermant les organes de la floraison et de la fructification, portent le même nom; c'est du calice principalement que nous parlerons dans cet article.

Il y a des artichauts sauvages et des artichauts cultivés. Les artichauts qui se cultivent dans les jardins de Bagnoles, sont l'artichaut ordinaire des jardins, et l'artichaut qui donne les cardons d'Espagne.

Parmi les artichauts ordinaires, les plus gros se servent cuits à l'eau pour être mangés soit à la sauce ou au beurre frais, soit à l'huile fine. Quand ces artichauts sont jeunes et tendres, c'est un des entremets les plus nourrissans et les plus apparens.

Les artichauts de moyenne grosseur, qui ne sont pas les moins tendres, s'apprêtent de plusieurs manières; mais c'est dans les pâtés chauds

et les fricassées de poulets qu'on les rencontre avec le plus de plaisir. Un buisson d'artichauts bien frits avec du persil a aussi son prix.

Quant aux petits artichauts, ils se mangent crus à la poivrade. Ajoutons bien vite que cette manière de manger les artichauts est la moins salutaire, la moins convenable aux habitués ordinaires des bains, et celle dont la fantaisie satisfaite trouble le plus aisément la digestion.

Indépendamment de leurs propriétés nutritives et cordiales, on attribue aux artichauts cuits à point et bien accompagnés, la vertu de purifier le sang et d'ouvrir les voies urinaires.

Asperge. (*asparagus officinalis*, Lin.). Les jeunes pousses écailleuses, cylindriques et vertes de cette plante, fournissent, durant la première saison des eaux, un mets léger, fort agréable aux pensionnaires de Bagnoles, particulièrement à ceux dont les organes urinaires et les moyens génitaux ont besoin d'être un peu stimulés.

On sert les grosses asperges cuites à l'eau, pour les manger soit à la sauce blanche, soit à l'huile; les petites asperges s'apprêtent en façon de petits pois en attendant ceux-ci. Mais dès que les véritables petits pois sont arrivés, les asperges n'osent plus se montrer sous cette forme sur la première table de Bagnoles.

On reproche, et avec raison, aux asperges d'être très-peu nutritives, et de donner à l'urine des personnes qui en mangent une odeur fort désagréable. Pour se soustraire au désagrément de cette odeur, il suffit de mettre un peu de vinaigre dans le vase de nuit.

Les asperges ont la réputation d'être légèrement aphrodisiaques, diurétiques, emménagogues et souveraines pour désopiler la rate, désobstruer les reins, prévenir ou détruire la gravelle.

Les racines de l'*asparagus officinalis* entrent dans le sirop des *cinq racines apéritives* et dans le sirop de guimauve de Fernel.

Bette (*beta*). On cultive à Bagnoles trois espèces ou variétés de bette, la bette blanche ou poirée, la bette rouge et la betterave : ces trois plantes sont utiles pour la cuisine. On se sert des bettes pour faire des farces; on mêle leurs feuilles encore jeunes avec l'oseille pour en diminuer l'acidité; on les introduit aussi dans les potages gras et les potages maigres.

La bette blanche donne les cardes. Les racines de betterave, cuites sous les cendres, se mangent en salade; et avant l'invention des beignets de pommes, les betteraves frites, après avoir été trempées dans une pâte aux œufs légère et claire, étaient très-estimées des gastronomes.

Les bettes ont la réputation de rendre le ventre libre et de purifier le sang; mais la manière de les assaisonner doit avoir une grande influence sur ces propriétés.

Les pharmacologistes rangent la racine de betterave parmi les sternutatoires. Les feuilles de cette plante entrent dans la composition de la décoction émolliente et dans celle des bouillons relâchans. On applique les feuilles de la bette sur les plaies occasionnées par les vésic atoires pour les sécher.

Bruyère (*erica vulgaris*, L.). Toute la partie la plus élevée, la plus sèche, la plus aride du sol de Bagnoles est couverte de bruyère, qui sert à chauffer le four, à faire des balais, des litières, et à fournir aux abeilles une abondante provision de suc mielleux.

Les feuilles et les fleurs de bruyère s'emploient en médecine, celles-ci en infusion théiforme, et les premières en décoction. Ces feuilles sont estimées propres pour exciter l'urine, pour combattre les morsures des bêtes venimeuses, pour dissoudre les pierres des reins et de la vessie.

Capucine (*tropœolum*, L.). Cette plante, de la famille naturelle des géranions, est originaire du Pérou. Cette origine américaine et la saveur de la fleur, analogue à celle du cresson alénois, ont fait donner à la capucine le surnom de cres-

son d'Inde, sous lequel certains naturalistes la désignent.

Les fleurs de capucine sont d'un beau jaune souci; on les met dans les salades pour communiquer à celles-ci leur léger piquant. Les boutons des fleurs de capucine et leurs jeunes fruits, confits au vinaigre comme les câpres, s'emploient aussi comme celles-ci pour donner du piquant aux sauces; mais leur activité est plus faible.

La saveur piquante de la capucine signale une propriété stimulante, dont les effets mériteraient d'être étudiés par la voie de l'expérience médicale qui, malgré les immenses progrès de la chimie, et de la physiologie est encore le plus sûr moyen de parvenir à la connaissance des vertus des médicamens. Quelques médecins assurent que le suc exprimé des feuilles et des fleurs de la capucine a été utile dans le crachement du sang atonique, et que les feuilles et les fleurs elles-mêmes sont antiscorbutiques et diurétiques.

Carde de poirée (*tener betæ caulis*). C'est la côte de la feuille de bette dépouillée de sa cuticule.

Lorsque cette feuille est arrivée à sa maturité, on la lie pour la priver de la lumière, l'étioler, la blanchir, l'épaissir, la rendre plus tendre et d'une saveur plus douce.

Cuites et bien préparées, soit au jus, soit au

coulis, soit à la moelle, ou en maigre, au parmesan, les cardes ne déshonoreraient pas la table des grands pensionnaires de Bagnoles ; cependant elles n'y sont point admises. Les cardons d'Espagne sont les seuls que les cuisiniers de l'établissement thermal prennent la peine d'apprêter suivant les règles de leur art.

Cardon d'Espagne (*tener cinaræ caulis*). La côte de la feuille d'une espèce particulière d'artichaut, étiolée, blanchie, épaissie de la même manière que la carde poirée, est ce que l'on nomme cardon d'Espagne.

Les plus blancs, les plus épais de ces cardons sont estimés les meilleurs.

Un plat de cardons préparés par un cuisinier consommé dans son art doit être mis au premier rang des entremets oléracés. C'est peut-être l'aliment le plus convenable qu'on puisse offrir à des gastronomes dont l'estomac est fatigué ; malheureusement les cuisiniers capables de faire un plat de cardons exquis sont extrêmement rares.

Carotte (*caucus carota*, L.). La carotte est une des plantes les plus saines de notre climat. Sa racine est une de celles dont on peut extraire de véritable sucre. Cette racine contient aussi de la gomme, et, suivant M. Planche, une matière colorante et de la fécule amilacée.

A l'exemple des gens modestes et utiles, les ca-

rottes servent plus souvent qu'elles ne se montrent. L'excipient le plus ordinaire des jus, des coulis, des ragoûts est fourni par les carottes. Ces racines sont bonnes à toutes sauces, et elles donnent en général un fort bon goût aux potages. Produites à découvert dans le hochepot et tournées avec art, elles font briller le talent du cuisinier dessinateur. Employées dans ce plat comme accessoire ou garniture, les carottes y sont plus apparentes que le principal, la queue de bœuf se cache et leur laisse tous les honneurs.

On attribue aux carottes beaucoup de vertus. Elles peuvent, suivant l'idiosyncrasie des personnes qui en usent, entretenir le ventre libre, faire couler le lait des nouvelles accouchées, faciliter l'excrétion de la bile et de l'urine, prévenir ou résister à la septicité. On emploie les carottes en décoction dans la strangurie, dans la jaunisse, dans les engorgemens hépatiques,..... et en cataplasme, sur les ulcères phagédéniques, putrides, carcinomateux.

Les feuilles de la carotte sont vulnéraires et stimulantes.

Les semences sont aromatiques et carminatives ; elles entrent dans la composition de l'orviétan.

Céleri (*apium dulce*, Lin.). Cette plante ombellifère a une odeur et une saveur naturelle-

ment très-fortes; mais la culture et l'étiolement adoucissent beaucoup ces deux qualités. Le céleri cultivé fournit un aliment assez sain pour tous les âges, pour tous les tempéramens, particulièrement pour les phlegmatiques.

Le plus grand usage du céleri se fait en salade, ou plutôt en rémolade. Accompagné d'un bon coulis, le céleri sert aussi de garniture à des relevés, à de fortes entrées, telles qu'un gigot à la braise, un carré de mouton.....; mais il n'est jamais mieux reçu que lorsqu'il se présente en crême préparée par l'un des cuisiniers de Bagnoles qui réussit parfaitement dans cette préparation.

Lorsqu'il est cuit, le céleri perd une partie de ses qualités médicinales, il échauffe beaucoup moins, ses propriétés apéritives, stomachiques, aphrodisaques sont alors très-diminuées. N'est-ce pas dire assez clairement aux célibataires que la rémolade de céleri n'a point été inventée pour eux?

Cerfeuil (*scandix cerefolium*, Lin.). A Bagnoles, pendant presque toute l'année, on sème du cerfeuil, soit sur couche pour le précoce, soit en pleine terre.

On y fait grand usage de cette herbe oléracée pour les assaisonnemens; son odeur douce et légèrement aromatique relève le goût des sauces,

de la salade et des autres alimens auxquels on l'unit. Le cerfeuil plaît et convient généralement à tout le monde, son excès seul pourrait être nuisible.

Les pharmacologistes classent le cerfeuil parmi les apéritifs, les pectoraux, les diurétiques, les lactifuges, les résolutifs. Cette herbe est d'usage sous forme de cataplasme, pour dissiper les engorgemens lymphatiques. Les nourrices s'en servent pour faire passer leur lait. Employé en lotions, le cerfeuil combat les inflammations de la membrane muqueuse de la matrice et toutes les phlegmasies érysipélateuses; en infusion, il convient dans les engorgemens des viscères abdominaux.

Le cerfeuil entre dans la composition des bouillons aux herbes. On fait avec son suc récent et épuré l'extrait de cerfeuil du *Codex medicamentarius parisiensis*. La distillation du cerfeuil avec l'eau donne l'eau distillée de cerfeuil des officines.

Cerisier (*prunus-cerasus*, Lin.). Il y a peu de fruits à Bagnoles et en France qui plaisent davantage et plus généralement que les cerises rouges ou noires, acides ou vineuses et plus ou moins succulentes.

Les cerises bien mûres sont amies de la plupart des estomacs. Elles excitent l'appétit, tiennent le ventre libre, et, suivant les observations de

beaucoup de médecins très-célèbres, notamment Fernel, Boërrhaave et van Swieten, les cerises mangées en suffisante quantité ont guéri des maladies du corps et de l'esprit qui avaient résisté à plusieurs autres traitemens fort méthodiques et très-rationnels.

On fait avec les cerises aigres, le sucre et l'eau, une boisson acidule assez salubre. Le suc exprimé des cerises douces, auquel on ajoute du sucre, donne, en le faisant fermenter, un vin de cerises fort agréable à boire, et qui peut se conserver plusieurs années.

C'est avec les cerises du *prunus cerasus avium*, ou, si l'on veut, les merises et les amandes de leurs noyaux, que se font, par la fermentation et la distillation, l'alcool nommé *kirschwasser* et le *marasquin* de Zara; mais il faut, pour obtenir cette dernière liqueur, des cerises d'une espèce particulière qui ne croissent bien qu'en Dalmatie.

Les queues de cerises en infusion théiforme sont fort estimées comme diurétiques; elles font partie de l'approvisionnement médicinal des châteaux des environs de Bagnoles, où les pauvres trouvent des secours et même des soins charitables dans leurs maux. Pendant mon séjour aux Bains en 1822, j'ai été consulté par un équarrisseur atteint de la pustule maligne, et par des scrofuleux fort dégoûtans, qui avaient été pansés

par la respectable dame de l'un des plus beaux châteaux voisins.

Les cerises noires et leurs amandes concassées ensemble servent à faire l'eau distillée de cerises des officines, qui est un des contre-stimulans les plus doux et les plus employés en Italie.

Toutes les espèces de cerises, seules, ou mélangées avec des framboises, servent à préparer des confitures, des sirops, des liqueurs douces, agréables et utiles dans les ménages.

Chanvre et Chenevis (*cannabis sativa.* Lin.). Cette plante, de la famille naturelle des orties, croît fort bien à Bagnoles. Si son écorce n'est pas aussi fine, si la filasse qu'elle donne n'est pas aussi belle que les plus belles filasses du Nord, c'est que l'espèce mâle du chanvre reste inutilement sur pied après la fécondation de l'espèce femelle; ce qui fait prendre à l'écorce de la première cette solidité ligneuse qu'acquièrent toutes les plantes laissées long-temps sur terre.

La feuille du chanvre, disposée en main ouverte, divisée en quatre ou cinq parties dentelées, verte-brune, rude au toucher, a une odeur désagréable, enivrante, assoupissante.

Les semences contiennent une huile fine qu'on extrait par l'expression. Suivant l'analyse de M. Planche, cette huile contient un principe enivrant et de la fécule amilacée.

Les semences en infusion et l'huile en émulsion sont sédatives. On les emploie dans la blennorrhagie, la strangurie, la toux catarrhale, etc. Des poules nourries de chenevis pondent pendant l'hiver ; mais cette nourriture les engraisse trop, et les rend stériles prématurément.

Chou (*brassica*, Lin.). On cultive dans les jardins de Bagnoles différentes espèces de choux, notamment les choux blancs, pommés ou cabuts, les choux frisés, les choux verts, très-peu de choux rouges, et beaucoup de choux-fleurs. Si l'on coupait, comme dans la Belgique, les têtes des choux-fleurs sans en arracher les troncs, ceux-ci pousseraient des rejetons qui remplaceraient fort bien les *brocolis*. C'est ce que commencent à faire les maraîchers des environs de Paris, à la satisfaction des amateurs de ces rejetons.

Entre les mains d'un habile cuisinier toutes les espèces de choux oléracés prennent des formes susceptibles de les faire admettre sur les tables les plus recherchées. Ils servent à varier les potages, les garnitures, les entourages. Une culotte de bœuf et même une perdrix d'un certain âge sont fort bien entourées avec une épaisse muraille de choux blancs.

Le célèbre et malheureux capitaine Cook, dans son *Voyage autour du monde*, déclare devoir aux choux assaisonnés avec le muriate de

soude, les baies de genièvre et les semences de carvi, c'est-à-dire au *sauer-kraut* des Allemands, et à l'extrême propreté qui régnait dans son bâtiment, la santé des cent dix-huit hommes de son équipage pendant trois ans que dura son voyage.

Depuis quelques années, on a essayé d'introduire à Paris l'usage du *sauer-kraut*, ou, si l'on veut, des choux aromatisés, acidulés par la fermentation; mais les restaurateurs qui ont offert aux habitans de la capitale des choux rouges sucrés, ont mieux fait leurs affaires, témoin le restaurant du *Bœuf à la mode*, rue de Valois.

Les anciens attribuaient aux choux des vertus sans nombre, les modernes les considèrent seulement comme nutritifs, expectorans et antiscorbutiques.

Les feuilles de chou rouge, cuites au bain-marie, dans une boule d'étain fermée à soupape et avec un couvercle à vis, fournissent, par l'expression, un suc dont on fait un sirop fort estimé dans les anciennes maladies de la poitrine.

Sous la forme de cataplasme, les choux cuits appliqués sur les mamelles des nouvelles accouchées préviennent la coagulation du lait.

Ciboule, Ciboulette. Ces deux plantes ne sont très-probablement que des variétés de l'échalotte. On en fait des bordures dans le jardin po-

tager de Bagnoles. On les fait servir dans les salades, les sauces, les ragoûts, pour leur donner du goût.

Citrouille (*cucurbita citrullus.* Lin.). Cette plante et son fruit portent le même nom. La citrouille, la courge, le potiron cultivés à Bagnoles ne seraient-ils pas la même plante cucurbitacée qui produit la pastèque des Egyptiens? Dans cette hypothèse, la différence de ces fruits pourrait provenir de ce que la pastèque mûrit parfaitement en Égypte, tandis que la citrouille et ses congénères ne parviennent à une maturité parfaite que dans quelques coins très-chauds de l'Europe.

On fait à Bagnoles plusieurs mets avec la citrouille. On la sert en potage au lait, dont quelques personnes font cas. Fricassée, c'est un aliment réputé salubre, tempérant, rafraîchissant, mais qui n'est pas toujours facile à digérer lorsqu'il n'est pas relevé par un assaisonnement convenable.

Les semences de citrouille, renfermées dans la substance médullaire du milieu du fruit, sont oblongues, larges, aplaties, ridées, noires, rousses ou rouges; leur écorce est dure. L'intérieur de cette semence est une amande blanche, émulsive, d'une saveur douce, agréable. C'est une des quatre semences froides. On en

fait des émulsions tempérantes. Elle entre dans la composition du sirop de tortue. Les lavemens préparés avec la décoction de pulpe de citrouille ont eu la vogue. L'émulsion est encore d'usage dans la strangurie.

Concombre (*cucumis sativus*. Lin.). La culture des concombres n'est guère moins soignée à Bagnoles que celle des melons. Ils offrent une assez bonne ressource pour la cuisine, et se servent de plusieurs manières sur la table des grands pensionnaires. Communément on les mange fricassés à la sauce blanche. Farcis d'une bonne chair à saucisses, comme chez quelques Amphitrions de la capitale, ils seraient sans doute plus appétissans, plus nourissans et probablement moins salubres.

Quelques amateurs de raretés, de singularités s'amusent à mettre les concombres encore en fleurs dans des moules de terre cuite représentant des têtes d'hommes ou d'animaux, en sorte que ces fruits en grossissant prennent la forme de ces têtes.

Encore jeunes, on confit les concombres dans le vinaigre : ce sont les cornichons. Ces derniers servent à relever les viandes et les sauces et à leur donner du piquant. Mangés sans excès, ils ne sauraient faire mal aux personnes saines,

ils excitent l'appétit et peuvent être utiles aux phlegmatiques.

D'après les observations de M. Planche, le concombre contient une quantité considérable de matière végéto-animale.

On fait, en pharmacie, avec le concombre des boissons et des lavemens rafraîchissans. On le fait entrer dans la pommade dite de concombre. L'émulsion préparée avec les semences de concombre est employée dans les maladies aiguës, la fièvre, la strangurie, etc.

Cresson (*sisymbrium nasturtium.* Lin. *Lepidium sativum.* Lin.). Le cresson de fontaine et le cresson alénois ou nasitor, ou des jardins, croissent abondamment à Bagnoles. Le cresson de fontaine y est le plus estimé. On le mange quelquefois en salade ; mais c'est avec la volaille rôtie qu'il est préférable et préféré.

Le surnom d'*alénois* donné au cresson des jardins lui vient évidemment du latin *alere*, qui signifie nourrir, et celui de *nasitor*, de *nasus*, nez, et du français *tordre*, parce qu'il excite l'éternuement.

Comme toutes les plantes crucifères, le cresson est réputé antiscorbutique et diurétique. C'est un dépuratif, ou, si l'on veut, un modificateur chimique des fluides et des solides vivans, souvent très-puissant.

On fait avec le cresson une eau distillée, des sucs exprimés et dépurés, un sirop, une conserve et différentes boissons apéritives et stimulantes. Cette herbe entre dans la composition du vin antiscorbutique et de l'alcool du même nom.

Doucette, blanchette, mache (*valerianella olitoria.* Lin.).

Cette plante n'est pas très-commune dans les champs de Bagnoles, où elle croît spontanément; mais on la cultive dans le jardin potager.

Les feuilles de la doucette sont oblongues, assez épaisses, les unes entières, les autres crénelées, vertes pâles, opposées deux à deux et d'une saveur douceâtre. Lorsque ses feuilles sont jeunes elles sont communément tendres, et donnent une salade d'hiver assez bonne et fort saine, nommée vulgairement salade de chanoine.

Les pharmacologistes classent la doucette parmi les rafraîchissans. Sa racine est apéritive.

Échalotte (*cepa setania*, *bulbus sativus*).

L'échalotte est une plante alliacée dont les propriétés ressemblent beaucoup à celles de l'oignon. Cette plante produit rarement des fleurs, ce qui lui a fait donner le nom d'ail stérile. On la cultive dans le jardin potager de Bagnoles, où elle forme des bordures. La saveur de l'échalotte, moins forte que celle de l'ail et de

l'oignon, la rend souvent très-utile comme assaisonnement et comme médicament.

Cette plante est apéritive et diurétique. On dit que, prise en bols, elle ne donne aucune odeur à la bouche ni aucun rapport.

Les anciens se servaient de l'échalotte comme d'un puissant stimulant dans les combats amoureux. C'est pourquoi cette plante est désignée dans les vieux auteurs sous le nom de *cibus veneris;* Martial la nomme *salax bulbus.*

Épinards (*spinacia oleracea.* Lin.).

Les épinards fournissent, pendant huit ou neuf mois de l'année, un aliment léger auquel on a donné le nom de balai de l'estomac, parce qu'ils se digèrent facilement, passent vite, et tiennent le ventre libre, sur-tout lorsqu'ils ont été apprêtés avec du bouillon gras. Les convalescens, les personnes d'un tempérament sec, bilieux et chaud se trouvent ordinairement bien de l'usage des épinards.

L'épinard est la ressource de la table du pauvre, et peut faire la gloire de celle du riche. Sa plus grande valeur dépend des mains par lesquelles il passe, et des qualités du beurre, de la crême, du jus ou du coulis avec lesquels on l'accommode. On fait des potages, des tourtes, des rissoles, des crêmes d'épinards; on les fait servir d'accompagnement à plusieurs mets.

C'est, après l'oseille, le matelas le plus ordinaire des fricandeaux. C'est toujours celui des langues à l'écarlate et des tranches de bœuf fumé de Hambourg.

A l'intérieur, l'épinard est un eccoprotique fort commode et fort doux. Appliquées extérieurement, les feuilles de cette herbe sont très-émollientes. Les cataplasmes d'épinards ont quelquefois réussi dans des cas où les cataplasmes farineux avaient échoué.

Fève (*vicia faba*. Lin.).

Depuis que les fèves sont cultivées par les maraîchers, elles prennent le nom de fèves de marais. Ces semences sont ordinairement blanches, mais elle sont aussi quelquefois rouges purpurines.

Suivant l'analyse et les observations de deux chimistes très-célèbres (Fourcroy, Vauquelin), les fèves de marais contiennent de l'amidon, une matière animale, des phosphates de chaux, de fer, de potasse et de la matière sucrée. Leur épicarpe contient beaucoup de tannin.

Les auteurs de médecine conseillent aux personnes sujettes à la jaunisse et au calcul, de s'abstenir de l'usage des fèves, et généralement de tous les mets trop farineux.

Les prêtres égyptiens avaient les fèves en aversion, ils n'en mangeaient jamais.

A Bagnoles, les petites fèves de marais, cuites avec un bouquet de sarriette, qui les parfume convenablement, et assaisonnées avec un peu de crême et beaucoup de sucre, ont souvent séduit les convives et souvent causé des maux de tête, des constipations et des coliques venteuses.

La fleur des fèves est réputée cosmétique. La farine des semences cuite en cataplasme est émolliente et résolutive.

Fougère (*filix*. Lin.). La famille des fougères est très-nombreuse à Bagnoles. Les feuilles de la fougère mâle (*polypodium filix*. Lin.), qui a le plus de vertus, sont dentelées et parsemées en dessous de points couleur de rouille, qui les distinguent des feuilles de la fougère femelle. On ignore si ces petites coques renferment les étamines ou les graines de la plante, ce qui paraît certain c'est que chacune de ces coques s'ouvre en travers par une espèce de ressort, et lance beaucoup de menues semences.

La racine de fougère mâle est un assemblage de grosses fibres pulpeuses jointes les unes aux autres. Sa couleur est noire, son odeur est faible, et sa saveur, d'abord douce, devient amère et styptique. C'est cette racine qui fait la base du remède contre le ténia. On emploie la fougère dans les affections vermineuses. On s'en sert en poudre pour chasser le lait, pour réta-

blir les règles supprimées. A la dose d'un scrupule jusqu'à un gros, cette poudre a été quelquefois utile aux enfans rachitiques.

Fraise, fruit du fraisier (*fragaria vesca.* Lin.). Les fraises sont abondantes à Bagnoles, où elles font l'ornement des desserts durant la première saison des eaux. C'est un des fruits dont le parfum est le plus agréable. Mangées avec du vin, du lait ou de la crême, les fraises, disent les trophologistes, se digèrent plus difficilement et attaquent les nerfs ; elles sont plus saines avec de l'eau pure et du sucre. Comme les serpens et les crapauds aiment à se retirer sous les fraisiers, il est convenable de laver les fraises avant de les manger.

On fait avec les fraises des glaces excellentes.

Suivant les pharmacologistes, la fraise est adoucissante, rafraîchissante, antiphthisique et antigoutteuse.

La racine en infusion ou en décoction à vaisseau clos est apéritive, diurétique et légèrement astringente.

Framboise, fruit du framboisier (*rubus idæus.* Lin.). Les framboises offrent aux pensionnaires de Bagnoles un fruit agréable, nutritif et médicamenteux. Elles se mangent seules ou mêlées avec les groseilles et les fraises. Dans les sirops, les gelées, les conserves, les com-

potes, les confitures, les dragées, les ratafias et les vinaigres, les framboises communiquent leur parfum suave et délicat. L'eau et le vin de framboise sont des rafraîchissemens, des cordiaux très-agréables. Le vinaigre de framboise est très-rafraîchissant.

Les feuilles, les jeunes pousses du framboisier sont astringentes. Elles sont employées en gargarismes dans les maux de la gorge et des gencives.

On fait usage des framboises et des compositions où elles entrent, dans le scorbut et dans les fièvres.

Gland, fruit du chêne (*quercus robur.* Lin.). Les glands sont abondans à Bagnoles et sur-tout dans son voisinage. Ces fruits ont la grosseur des olives. Ils renferment dans leur intérieur une sorte d'amande composée de deux lobes d'une consistance dure et d'une saveur âpre, austère. Suivant l'histoire des Gaules, nos ancêtres les Gaulois vivaient de glands dans leurs forêts. Nous avons vu quelquefois, durant les guerres de la révolution, les soldats français vivre comme les Gaulois. En Espagne, devant Ciudad-Rodrigo, nous avons eu nous-mêmes l'occasion de manger des glands du chêne vert. Nous avons trouvé ces glands infiniment moins âpres et bien plus féculens que les glands de

Bagnoles. Ceux-ci servent de nourriture aux cochons, dont la chair assez bonne deviendrait parfaite, si l'on avait soin ou s'il était toujours possible d'empêcher ces animaux gloutons de manger les résidus de la cuisine ou du moins ceux des digestions.

En 1796, on fit en France du pain de farine de glands, qui fut généralement trouvé mauvais. Feu M. Parmentier, que je nomme ici par justice et par reconnaissance, parvint alors à séparer la partie féculente du gland, et à en obtenir de cette manière un aliment de ressource.

C'est vainement que l'on a essayé de substituer le gland torréfié au café, ni l'odeur ni la saveur de ces deux fruits ne se ressemblent.

La cupule du gland, le gland lui-même, les feuilles et l'écorce de l'arbre qui le produit sont très-astringens. La décoction du gland torréfié est conseillée par les médecins anglais dans le tabès mésentérique et dans les maladies de la peau. En fomentations, en injections, en gargarisme, la décoction de glands a été utile dans les prolapsus du rectum et du vagin, dans le relâchement de la luette, dans l'esquinancie atonique, dans la blennorrhée, la leucorrhée et les hémorrhagies passives.

Après la décoction de quinquina, il n'y a peut-être pas de remède plus efficace pour

guérir et prévenir les maux de gorge occasionnés par l'impression du froid, que le gargarisme de Cullen, composé de *decoctum* d'écorce de chêne, d'alun et d'eau-de-vie.

Le tan ou la poudre de l'écorce de chêne entre dans la composition de quelques poudres qu'on applique sur les goîtres. Le docteur Russel assure qu'un gros d'alun dissous dans huit onces de *decoctum* d'écorce de chêne (ou de cupules de glands) est le meilleur topique contre ces affections de l'articulation du genou qui commencent sans aucune cause extérieure, et dans lesquelles le genou s'engorge et acquiert rapidement un grand volume par l'effusion d'une abondante quantité d'humeur lymphatique.

Groseille, fruit du groseiller (*ribes*. Lin.).

Les groseilles en grappes, rouges, blanches, noires, et les groseilles vertes du groseiller épineux sont fort communes à Bagnoles. Ces dernières, avant leur maturité, sont austères et astringentes. On les mêle aux alimens, on en fait usage dans les sauces en place de verjus et de vinaigre; lorsqu'elles sont mûres il n'y a guère que les enfans qui s'en régalent; le suc qu'elles donnent est fade, point astringent, et devient vineux par la fermentation. Les Anglais en font du vin de la manière suivante :

Ils mettent les groseilles vertes dans un ton-

neau en infusion dans de l'eau tiède, qui se charge du suc de ces fruits; ils y mêlent du sucre et obtiennent, par la fermentation, une boisson vineuse assez agréable, dit-on.

Parmi les groseilles à grappes les rouges sont les plus abondantes. Quand elles sont bien mûres elles sont assez agréables à manger; cependant il est d'usage de les égrener et d'y mêler du sucre pour en diminuer l'acidité.

On peut garder des groseilles jusqu'à l'hiver sur le groseiller en tenant celui-ci entouré de paille. Ces groseilles gardées sont infiniment meilleures que les autres.

Les groseilles blanches sont un peu moins acides. Durant les grandes chaleurs, l'eau de ces groseilles est très-convenable pour étancher la soif des personnes dont l'estomac et la poitrine ne sont pas trop délicats.

Les groseilles rouges et blanches contiennent de l'acide malique, de l'acide citrique combiné avec la matière sucrée, et une matière végéto-animale que M. Thénard regarde comme l'agent principal de la fermentation. Ces groseilles sont rafraîchissantes, tempérantes et propres à relâcher le ventre.

Le suc de groseilles a un goût et un parfum agréables. On concentre facilement ce suc en gélée, en sirop, en le mêlant avec du sucre;

mais pour être estimée des connaisseurs, il faut que la gelée de groseilles vienne de Bar.

Quant aux groseilles noires, elles ont une odeur particulière et un goût piquant comme poivré, qui déplaisent à beaucoup de personnes. On se sert de ces groseilles pour faire, avec l'alcool à dix-huit ou vingt degrés, une liqueur nommée *ratafia de cassis* ou simplement *cassis*. Cette liqueur est réputée stomachique.

L'infusion théiforme des feuilles de ce groseiller est diurétique.

Haricot (*phaseolus*. Lin.). Les haricots qui croissent dans les jardins de Bagnoles ne paraissent pas différer des haricots recherchés à Paris sous le nom de *haricots de Soissons*. Ces derniers ne cuisent ni plus promptement ni plus parfaitement que ceux de Bagnoles. On mange ce légume vert et sec, mais les haricots secs osent à peine se montrer dans leur entier sur la table des grands pensionnaires; cependant, comme matelas d'une éclanche, ils y sont quelquefois tolérés.

Il est d'usage d'enlever l'épicarpe des haricots secs, je veux dire de convertir ces derniers en purée, en coulis, pour les rendre plus présentables et moins venteux. Le vinaigre et l'assaisonnement contribuent aussi à les rendre moins indigestes, et par cela même plus convenables

aux pensionnaires de Bagnoles, dont l'estomac est rarement très-vigoureux.

Quant aux haricots verts, soit à l'anglaise, soit à la crême, soit à la sauce blanche, soit au vin de Champagne, ils forment un entremets aussi sain qu'agréable.

La farine de haricots sert à faire des cataplasmes émolliens et résolutifs.

Laitue (*lactuca*. Lin.). On cultive plusieurs espèces de laitues dans les jardins de Bagnoles, notamment la laitue-scarole (*lactuca-scariola*. Lin.), et la laitue-chicon (*lactuca-sativa*. Lin.), qui ressemble à la laitue romaine, excepté qu'elle ne pomme pas comme celle-ci.

Les jardiniers de Bagnoles, comme les maraîchers des environs de Paris, lient toutes les espèces de laitues pour les étioler, en privant leur intérieur du contact de la lumière; ce qu'ils appellent *blanchir*.

Il y a long-temps que les laitues tiennent le premir rang parmi les plantes potagères, les Romains en faisaient un de leurs mets favoris. Dans toute l'Europe, on fait des salades, des potages, des entremets de laitues au gras, au blanc, etc.

Dans la bourgeoisie française, les laitues se mangent farcies à la Dame-Simone ou en ragoûts gras et maigres; mais à la première table

de Bagnoles, elles ne se montrent que dans les braises et comme garnitures.

On croit les laitues un peu narcotiques. En général elles sont tempérantes, rafraîchissantes, d'un bon usage pour les bilieux, les mélancoliques et toutes les personnes qui mangent beaucoup de viande.

La culture, en corrigeant les qualités agrestes de la laitue, naturellement vireuse, en a fait un mets agréable et sain, dont l'usage paraît utile aux célibataires sans cependant nuire bien sensiblement aux maris.

Pour satisfaire le goût des amateurs de laitue, nonobstant la saison la plus rigoureuse, on a trouvé le moyen de faire venir de la laitue dans les serres chaudes en deux fois vingt-quatre heures. Il suffit pour cela de faire tremper la graine dans de l'eau-de-vie et de la semer dans des couches de terreau où il entre de la poudre de chaux et de la fiente de pigeon.

L'eau distillée des feuilles de laitue cultivée et son suc exprimé sont réputés altérans et diurétiques.

Les semences de cette herbe sont anodines.

Les feuilles de la laitue sauvage (*lactuca virosa.* Lin.) sont âcres et amères. Les pharmacologistes les vantent comme apéritives, résolutives, sédatives, diaphorétiques et diurétiques,

suivant les dispositions des malades et les températures de l'atmosphère.

On emploie les laitues en extrait depuis quelques grains jusqu'à un gros et plus, deux ou trois fois par jour, dans les hydropisies consécutives de la jaunisse et de l'engorgement des viscères. Le docteur Collin, de Vienne, a donné jusqu'à trois gros de cet extrait par jour, et il assure que sur vingt-quatre hydropiques, vingt-trois ont été guéris par ce remède.

Lavande (*lavendula*. Lin.). La lavande, qui forme des plates-bandes à Bagnoles, paraît être la même que celle que l'on cultive dans les jardins du nord de l'Europe. Les feuilles de cette espèce de lavande sont plus petites, plus étroites, vertes, sans blancheur; les épis sont plus courts; son odeur n'est pas aussi forte, et elle contient beaucoup moins d'huile volatile que la grande lavande des pays chauds et du midi de la France. C'est de celle-ci que l'on retire, par la distillation, l'huile volatile connue dans le commerce sous le nom d'*huile d'aspic* ou de *spic* (*lavendula spica*. Lin.).

Les parfumeurs font un grand usage de cette huile, excellente pour détruire les vers, les pous, les mites et autres insectes. On en frotte les bois de lits, les boiseries des appartemens pour chasser les punaises.

L'huile de lavande du commerce est le plus souvent allongée avec l'essence de térébenthine. Pour s'assurer que cette huile n'est pas falsifiée, on en fait brûler un peu dans une cuiller de métal : si elle est pure, le peu de fumée qui s'évapore n'est pas désagréable; mais peu de flamme et beaucoup de fumée décèlent un mélange frauduleux.

On emploie la lavande des jardins dans les sachets, les pots-pourris, les armoires, les tiroirs de commode, les garde-robes, etc. On prépare avec les fleurs de cette plante un alcool ou eau-de-vie de lavande, qu'on emploie dans la toilette et les bains.

Les sommités fleuries; les feuilles, les fleurs de la lavande ordinaire, entrent dans plusieurs compositions pharmaceutiques, telles que l'eau vulnéraire, le vinaigre antiseptique, l'alcool impérial, l'alcool de menthe, l'orviétan, l'emplâtre de Vigo, le baume tranquille, etc.

Les pharmacologistes classent la lavande parmi les nervins, les stimulans, les résolutifs. L'eau distillée de lavande, à la dose de quatre gros jusqu'à deux onces; la poudre des sommités fleuries, depuis un scrupule jusqu'à un gros, s'emploient dans les affections nerveuses, dans l'hystérie, dans la céphalalgie, etc.

A l'extérieur, en fomentation, l'esprit et l'huile

de lavande sont préconisés pour guérir la paralysie des membres, pour dissiper les langueurs nerveuses.

L'huile volatile de lavande entre dans la composition des gouttes céphaliques anglaises.

Laurier (*laurus*. Lin.). La famille des lauriers est assez nombreuse à Bagnoles, où elle décore le jardin potager, le jardin fruitier, le jardin des fleurs et même les jardins d'ornement ou les promenades. Je ne parlerai que du laurier-sauce, du laurier-cerise et du laurier-rose.

Le laurier-sauce ou laurier franc (*laurus nobilis*. Lin.), qui jadis servait dans Rome à couronner les vainqueurs du monde et, dans les colléges français, à couronner les premiers de chaque classe, est assez connu. Les feuilles longues, pointues, lisses, pétiolées, nerveuses, toujours vertes de cet arbuste aromatique, ont une saveur un peu amère et astringente. Les cuisiniers emploient les feuilles de ce laurier pour assaisonner les viandes qu'ils apprêtent et leur donner bon goût.

Suivant les pharmacologistes, les feuilles de laurier sont stomachiques, stimulantes, carminatives, résolutives, antiphlogistiques. Les pharmaciens font entrer ces feuilles dans la composition de l'orviétan, de l'onguent de laurier, de l'onguent martiatum et de l'emplâtre de bétoine.

Les fruits du laurier, improprement appelés *baies de laurier*, entrent dans la composition de la thériaque diatessaron, de l'eau thériacale, de l'orviétan, du baume de Fioraventi, de l'emplâtre diabotanum, et de l'esprit carminatif de Sylvius.

Les baies de laurier fournissent, par leur expression, une huile qui est vantée contre les douleurs sciatiques, la colique et les maladies nerveuses. On l'emploie extérieurement et en lavemens.

Les feuilles et les baies de laurier en poudre, à la dose d'un scrupule jusqu'à deux gros, s'emploient à l'intérieur dans l'aménorrhée, la dyspepsie, la chlorose, l'hystérie et les coliques qui accompagnent les lochies. La même poudre en cataplasme est préconisée à Edimbourg et à Londres dans les tumeurs froides, dans les douleurs rhumatismales, dans la gale, et pour faire mourir les pous. (Constancio.)

Le beau laurier-cerise (*prunus laurus cerasus*, Lin.), originaire de la Natolie, porte des feuilles qui ont une odeur et un goût d'amande amère. On s'en sert dans la cuisine pour donner une saveur agréable d'amande aux soupes au lait et aux crêmes. Comme cette manière d'aromatiser le lait est considérée comme très-dangereuse par quelques médecins, tandis que, d'après les expériences de M. Planche, elle serait parfaite-

ment innocente, il convient d'en user avec circonspection. Nous avons vu mettre une feuille de laurier-cerise dans un demi-litre de lait destiné à une jeune personne phthisique, sans qu'il en soit résulté le plus léger accident.

Les feuilles du laurier-rose (*laurus rhododendron*) sont, à notre connaissance, beaucoup plus vireuses que celles du laurier-cerise. Durant notre séjour en Espagne, plusieurs chevaux de cavalerie légère mis au vert sont morts pour avoir mangé des feuilles de laurier-rose.

La poudre des feuilles de laurier-rose ou laurose est un violent sternutatoire.

Revenons au laurier-cerise. L'eau distillée de cet arbrisseau, depuis quatre jusqu'à six gouttes dans une petite quantité d'eau commune, est contre-stimulante suivant Borda, sédative suivant Cullen, narcotique suivant Swediaur. Cette eau distillée a été employée avec des succès variés dans l'angine, dans le squirrhe, dans le cancer, dans les catarrhes, dans l'hépatite, la péripneumonie, la toux, le rhumatisme, la céphalée, le délire et le spleen.

Lentille (*ervum lens.* Lin.). La terre légère de Bagnoles est assez favorable à la culture des lentilles. Quand le sol est trop bon, il produit beaucoup de tiges, beaucoup de feuilles, et fort peu de gousses.

Les anciens peuples paraissent avoir estimé les lentilles beaucoup plus qu'elles ne valent. L'enveloppe qui recouvre la substance farineuse de ce légume est visiblement coriace, et le passage assez fréquent des lentilles dans le canal alimentaire sans être altérées prouverait assez qu'elles sont indigestes. Mais on a cru reconnaître que l'usage habituel, et sur-tout l'excès de cet aliment, causaient l'obstruction, l'embarras des viscères, la mélancolie, la manie, toutes sortes d'affections morbides du corps et de l'esprit.

Les lentilles ne paraissent plus, même chez les petits restaurateurs, que sous la forme de purée ou de coulis. Une perdrix aujourd'hui n'oserait pas se montrer sur un matelas de lentilles non déguisées.

En décoction, la lentille est nutritive; en cataplasme, la farine de ce légume est émolliente et résolutive.

La lentille des marais ou lentilles d'eau (*lens palustris*. Lin.) est aussi très-abondante à Bagnoles. L'infusion des feuilles lenticulaires de cette petite plante aquatique est réputée rafraîchissante. Appliquées extérieurement, ces feuilles, dit-on, guérissent la gale.

Melon (*cucumis melo*. Lin.). Il y a beaucoup

d'espèces de melons, toutes produites par une plante cucurbitacée qui porte le même nom.

Les meilleurs melons sont ceux qui viennent en pleine terre dans les pays chauds, à Naples, en Sicile, dans la Barbarie, et sur-tout dans l'Amérique méridionale.

Les melons de Bagnoles, comme ceux de Paris, sont élevés sur couches qu'on réchauffe avec du fumier : aussi sont-ils rarement bons. La bonne graine et la bonne année contribuent beaucoup à la bonne qualité de ces fruits.

Les petits melons (*cantalupi*), importés originairement de Florence à Paris, sont quelquefois délicieux. Désirons que cette espèce soit bientôt la seule cultivée dans les jardins de la France; désirons aussi que les autorités du royaume parviennent à empêcher la vente des mauvais melons verts, que les hommes les plus robustes ne mangent pas toujours impunément, même en buvant du vin généreux après les avoir mangés.

Il est difficile de saisir le point de maturité du melon. Les indices extérieurs de la maturité sont une écorce verte; une queue non flétrie, amère au goût, paraissant se détacher; une odeur légère de goudron, et une plus grande pesanteur relative au volume. L'odeur vineuse,

indiquée dans les livres comme signe de bonté, de maturité du melon, est une preuve que le melon qu'on examine est passé. Le moyen le plus sûr de se procurer un bon melon, c'est de l'acheter à la sonde ou à la coupe.

Le melon apaise la soif, excite l'appétit, et fait uriner. Il est prudent de ne manger de ce fruit qu'avec modération; car il a souvent causé la dysenterie, la fièvre et des vents. Un bon moyen de prévenir ces accidens, c'est de manger ce fruit sobrement avec du sel et du sucre, et de boire ensuite un verre de vin de Beaune, de Pomard ou de Chambertin.

Le melon contient dans son intérieur des semences qui font partie des quatre semences froides. Ces semences s'emploient simultanément avec celles de concombre, de citrouille et de courge pour faire des émulsions tempérantes et rafraîchissantes.

Navet (*napus*. Lin.). Le navet de Bagnoles (*napus sativa*. Lin.) est jaune extérieurement, assez tendre et d'une saveur sucrée.

Les navets d'Etampes, de Freneuse et de Vaugirard, qu'on estime tant à Paris, ne valent pas mieux que ceux de Bagnoles lorsqu'ils accompagnent un canard demi-sauvage cuit avec eux.

Le reproche fait aux navets de tous les pays

d'être venteux ne peut guère s'appliquer équitablement qu'aux navets de mauvaise nature, mal assaisonnés, mal accompagnés, ou ingérés par des malades; car les convalescens même digèrent fort bien les bons navets bien accommodés.

Les navets sont réputés diurétiques, expectorans et antiscorbutiques.

Les pharmaciens composent un sirop de navets par décoction, qui est préconisé pour les maladies de la poitrine.

On tire l'huile de navette du *brassica asperifolia* qui se cultive dans les environs de Bagnoles. Cette huile est très-adoucissante.

Nèfle, fruit du néflier (*mespilus silvestris*). La nèfle, *mespilum* des auteurs latins, est assez abondante à Bagnoles. Ce fruit offre une singularité remarquable : son péricarpe est tendre et sa pulpe est dure, blanche, d'une saveur acerbe; mais elle s'amollit en mûrissant , acquiert une saveur douce, vineuse, qui plaît à quelques personnes , et dont les enfans de la campagne font leurs délices. On cueille ce fruit en automne, et on le place sur des tablettes dans un fruitier: c'est là ou bien sur la paille qu'avec le temps la nèfle mûrit et non pas sur l'arbre.

Le néflier cultivé ne produit pas de plus grosses nèfles que les néfliers sauvages de Ba-

gnoles. Avant leur maturité, ces nèfles sont astringentes.

On prépare avec les nèfles une eau distillée. Ces fruits entrent dans la composition du sirop de myrte.

La seconde écorce des branches du néflier est employée, par les officiers de santé de campagne, dans la dysenterie, dans les cours de ventre. La décoction de cette écorce, le quinquina excepté, est une des décoctions d'écorces ligneuses qui détruisent le mieux les terribles effets des émétiques antimoniaux.

Les feuilles du néflier, qui sont de la grandeur de celles du laurier, mais articulées et blanches en dessous, servent, dans les gargarismes, pour combattre les inflammations de la gorge.

Oignon (bulbe de l') (*allium cepa.* Lin.). Cette bulbe, garnie en dessous d'un chevelu fibreux qui est la racine proprement dite, varie en grosseur, en couleur, et contient des sucs âcres destinés à développer, à alimenter les autres parties de la plante. Elle est composée de tuniques rouges ou blanches, adhérentes les unes aux autres, d'une odeur piquante, qui irrite les yeux et excite les larmes.

M. Vauquelin, qui a fait l'analyse chimique de l'oignon, y a reconnu : 1°. une huile blanche,

âcre, volatile, odorante; 2°. du soufre combiné à l'huile, qui lui doit son odeur fétide; 3°. une grande quantité de sucre incristallisable; 4°. beaucoup de mucilage analogue à la gomme arabique; 5°. une matière végéto-animale, coagulable par la chaleur et analogue au gluten; 6°. de l'acide acétique et de l'acide phosphorique en partie libre et en partie combiné avec la chaux; 7°. une petite quantité de citrate calcaire, qu'on n'avait pas encore rencontré dans les végétaux; 8°. une matière parenchymateuse très-tendre, retenant de la matière végéto-animale.

L'oignon blanc cultivé dans les jardins potagers de Bagnoles n'est pas très-gros, et son âcreté n'est guère plus forte que celle de l'oignon des pays chauds, qui est bien moins âcre que l'oignon cultivé dans le nord de l'Europe.

L'usage des oignons conviendrait parfaitement aux personnes âgées, pituiteuses, qui fréquentent les eaux; mais les cuisiniers de Bagnoles les servent rarement comme mets principaux, ils les emploient seulement comme assaisonnement et en garnitures.

Suivant les pharmacologistes, l'oignon est apéritif, diurétique, stimulant, anthelminthique, antispasmodique. Dans les constitutions phlegmatiques, il excite l'appétit et provoque les sécrétions et excrétions. Il est usité dans la

suppression d'urine et l'hydropisie. A l'extérieur, en cataplasme, l'oignon cuit est maturatif, et en topique cru, il est rubéfiant.

Le coton imbibé de suc exprimé des oignons est usité à Londres et à Paris contre l'otalgie, le tintement d'oreilles et la dysécée rhumatismale.

On a employé l'oignon avec succès dans la peste de Marseille. On le pelait, on en ôtait le cœur, et on y substituait un gros de thériaque. Les malades, après avoir mangé ces oignons crus, avaient une sueur abondante qui les sauvait. En Égypte, dans les hôpitaux de l'armée française, les cataplasmes d'oignons de scille ont été utilement appliqués comme maturatifs sur les bubons des militaires atteints de la peste.

Les oignons pelés, assaisonnés avec du sel et du miel, sont efficaces, dit-on, contre la morsure des chiens enragés.

Ortie (*urtica.* Lin.). Le genre ortie, de la famille des labiées, est à-peu-près complet à Bagnoles.

L'espèce *urtica dioica* y est extrêmement abondante. Cette plante sert à la nourriture des vaches, auxquelles on la fait manger hachée et mêlée avec du son et des feuilles de choux également coupées ou hachées.

L'écorce de la grande ortie pourrait servir à la filature en lui faisant subir tous les apprêts du chanvre ; mais on vous rit au nez à Bagnoles quand on dit que le fil et la toile de la seconde écorce de l'ortie sont d'un très-bon usage.

Les tiges de cette plante sont quelquefois rougeâtres : on l'appelle alors *ortie rouge.*

Extérieurement on fait usage des orties dans la paralysie; à l'intérieur, on emploie le suc et le sirop d'orties dans la phthisie, la jaunisse et les hémorrhoïdes.

Tout le monde sait que le duvet piquant dont les feuilles d'orties sont armées, excite sur la peau une sensation de brûlure, une inflammation, un effet analogue à celui de l'aiguillon des insectes. Voici la cause de cet effet : à l'origine de chaque petit filet duvéteux se trouve une petite vésicule contenant une liqueur limpide; lorsque la main touche à la plante, à l'instant la liqueur coule à l'extrémité, s'introduit dans la peau, et y occasionne une fermentation douloureuse. La preuve que cet effet n'est pas produit par la piqûre seule, c'est que les orties tant soit peu desséchées au soleil ne piquent plus, n'enflamment plus, ne causent plus de douleur.

Oseille (*rumex*. Lin.). On donne ce nom à deux herbes différentes du genre (*patientia rumex*. Lin.). L'une est l'oseille ordinaire (*rumex*

acetosa. Lin.), et l'autre est l'oseille ronde (*rumex scutatus.* Lin.).

Employées comme aliment, les feuilles d'oseille ont un goût très-acide. On en fait des bouillons rafraîchissans; on les mange avec certaines sauces, avec des carpes et des œufs farcis; on les mélange avec les épinards, avec la poirée, ou bien on les assaisonne séparément à la crême. De toutes manières, l'oseille est une substance alimentaire estimable durant la saison des eaux. Cette herbe possède toutes les propriétés des acides végétaux; elle tempère la circulation, donne de l'appétit, ranime l'action des organes relâchés par la chaleur, prévient ou combat la dégénérescence sceptique.

Malgré toutes ces vertus, l'oseille ne convient pas à tout le monde. Les personnes sujettes aux aigreurs, les hypochondriaques, les filles attaquées de pâles couleurs, les personnes sujettes à l'asthme, à la toux, au crachement de sang, feraient bien de ne point manger d'oseille non adoucie par son mélange avec la bette et les épinards.

La racine d'oseille est amère, altérante. Cette racine a la propriété, lorsqu'elle est sèche, de donner à l'eau bouillante une belle couleur rouge analogue à celle du vin. C'est avec cette tisane qu'on a quelquefois trompé utilement certains

malades auxquels il eût été imprudent d'accorder du vin même affaibli avec de l'eau.

Les feuilles récentes de l'oseille ordinaire et de l'oseille ronde sont acidules, antiseptiques, rafraîchissantes, diurétiques. La décoction de ces feuilles et leur suc sont d'usage contre le scorbut, les maladies de la peau et les maladies fébriles. En cataplasme, on les applique sur les ulcères scrofuleux.

Panais (*pastinaca sativa.* Lin.). On distingue deux espèces de panais, le sauvage et le cultivé. C'est ce dernier dont la racine se met tous les jours dans la marmite de Bagnoles pour donner du goût au bouillon. Plus nourrissant et moins estimé que la carotte, le panais sert aussi à faire une marmelade légèrement sucrée, qui excite l'appétit des convalescens.

La racine du panais sauvage a beaucoup de rapport avec celle de la ciguë pour la forme et pour le goût, la méprise, dit-on, a quelquefois occasionné des accidens. Redisons donc que la ciguë se reconnaît aisément à des taches rouges qui sont au bas de ses tiges.

Les semences de panais en poudre, à la dose d'un gros à demi-once, sont usitées, dans les campagnes, contre les fièvres intermittentes. Les racines sont altérantes, c'est-à-dire propres à changer insensiblement, à modifier utilement

la matière animale sans provoquer d'évacuations, sans produire des effets apparens dans l'état des solides et des fluides vivans.

Pêche, fruit du pêcher (*amygdalus persica*, Lin.). La pêche est un des fruits à noyaux les plus estimés, les plus savoureux, les plus propres à flatter la vue et le goût.

Parmi les nombreuses espèces de pêches, les unes sont veloutées, les autres sont lisses, les unes quittent le noyau, dans d'autres il est adhérent. La petite et grosse mignonne, la madeleine, la galante, le téton de Vénus, la pêche d'Italie, la violette hâtive, le bourdon, la chevreuse, la pourprée, la persique, l'admirable, la belle-garde, la royale, la navette, la pavie de Pompone, sont les principales espèces de pêches qui se succèdent à la halle de Paris depuis la fin de juillet jusqu'à la mi-octobre.

A Bagnoles, et même dans les environs, le soleil ne paraît pas avoir assez de chaleur pour mûrir suffisamment ces fruits. L'alberge et la madeleine sont les seules pêches qu'on y cultive. Les gelées du printemps, les fourmis et les pucerons paraissent nuire habituellement aux feuilles, aux fleurs et aux fruits de ces pêchers.

L'usage de faire tremper la pêche dans le vin sucré avant de la manger a été établi à Bagnoles d'après un proverbe qui dit : *Petre, quid est*

pesca? Cum vino nobilis esca. Les pêches confites à l'eau-de-vie ont la réputation à-peu-près méritée d'être indigestes.

Les feuilles et les fleurs du pêcher sont amères, aromatiques, apéritives, purgatives et vermifuges.

La décoction des feuilles et le sirop des fleurs, à la dose d'un gros ou deux pour les enfans, sont usités dans l'hématurie, dans la néphrite et les autres affections des voies urinaires.

Les boîtes ligneuses des noyaux, lisses et odorantes dans leur intérieur, servent à faire un ratafia de noyaux très-agréable, si on y ajoute quelques-unes de leurs amandes. Celles-ci donnent par expression une huile légèrement amère qui est très-employée dans les bruissemens d'oreilles.

Persil (*apium petroselinum,* Lin.). A Bagnoles, les feuilles aromatiques du persil servent, comme par-tout, à relever la sauce des ragoûts, et les racines se mangent en rémolade comme le céleri. On met aussi ces racines dans les potages.

Il paraît que pour plusieurs espèces d'oiseaux le persil est un poison dont l'antidote est le lait. Les domestiques assurent, et probablement à tort, que les verres à boire rincés avec le suc de persil ou seulement avec des mains qui ont manié cette herbe, se cassent.

Suivant les pharmacologistes, les racines de persil sont apéritives, diurétiques, résolutives, lactifuges, antivermineuses. On les emploie en infusion prolongée, dans la jaunisse, la dysurie, les maladies laiteuses. Réduites en poudre, ces racines font mourir les pous.

Les feuilles du persil s'appliquent extérieurement sur les contusions et sur les mamelles des nourrices pour faire passer leur lait.

Les semences du persil, au contraire, sont vantées comme galactopoiétiques. Les racines de persil entrent dans la composition du sirop des cinq racines apéritives.

On prépare avec les semences une eau distillée. Ces semences entrent dans la composition du sirop d'armoise de Fernel, du philon romain, de l'électuaire béni laxatif, de l'hiera diacolocynthidos, etc.

Pissenlit, dent-de-lion (*leontondon taraxacum*, Lin.). Cette plante, fort commune dans toutes les parties du monde, est très-basse; elle pousse de sa racine des feuilles médiocrement larges, se couchant à terre, non velues, découpées profondément de chaque côté, pointues au bout, en forme de flèche. Il s'élève d'entre elles des pédicules ronds, nus, creux, tendres, rougeâtres, de la hauteur de la main. Ces pédicules ou hampes sont pourvus d'un suc laiteux : ils

soutiennent à leurs sommités une belle fleur ronde ou un bouquet à demi-fleurons jaunes, d'une odeur assez agréable. A ces fleurs il succède des graines disposées en rond, garnies chacune d'une aigrette. La racine est longue, blanche, tendre, laiteuse, grosse comme le doigt.

Le pissenlit croît spontanément dans tous les lieux incultes de Bagnoles. On mange sa racine et ses feuilles naissantes en salade.

Suivant les observations d'un ancien pharmacien principal des armées (feu Simon Morelot), le moment où le pissenlit est le plus propre aux usages de la pharmacie est celui où la feuille est en pleine vigueur, c'est-à-dire le moment qui précède le commencement d'élévation de la tige.

Comme toutes les chicoracées, la racine et les feuilles du pissenlit sont amères et mucilagineuses, apéritives et diurétiques.

Le pissenlit convient dans les engorgemens abdominaux, les fièvres quartes rebelles, la jaunisse, etc.

La racine en décoction s'administre à la dose de deux ou trois onces par livre d'eau; le suc exprimé des feuilles, à celle d'une à quatre onces ou plus; et l'extrait, à la dose de deux gros à demi-once, une ou plusieurs fois par jour.

D'après les observations de M. Planche, la

chicorée sauvage (*cichorium intibus*, Lin.), dont les propriétés médicales diffèrent peu ou point de celles du pissenlit, contient du nitrate de potasse en quantité variable, suivant la nature du terrain qui a servi à sa culture. Ce pharmacien chimiste a vu en 1807 des feuilles de chicorée récoltées aux environs de Paris, dont l'extrait, traité par l'alcool bouillant, lui a fourni près d'un huitième de nitre très-pur. Le résidu, chauffé dans un creuset de platine, a laissé une cendre très-riche en alcali, contenant du sulfure de potasse et du muriate de potasse. En versant un acide sur cette matière, il s'est dégagé, indépendamment du gaz hydrogène sulfuré, une odeur de poudrette extrêmement fétide.

La chicorée des jardins (*cichorium endivia*, Lin.), qu'on mange en salade ou cuite, jouit à un degré plus faible des mêmes vertus que la chicorée sauvage. Ses semences et ses feuilles sont eccoprotiques.

Poire, fruit du poirier (*pyrus*, Lin.). On compte en France environ quatre-vingts espèces ou variétés de poires dont la forme, la grosseur, la couleur, l'odeur et la saveur varient plus ou moins.

Nous réduirons ici toutes les poires de Ba-

gnoles à deux espèces ; savoir, les poires sauvages et les poires cultivées.

Les premières, âpres et acerbes, sont les plus abondantes. Elles servent à Bagnoles et dans les environs à la nourriture des animaux, des bêtes fauves, des porcs, et sur-tout à faire du cidre-poiré, qui est, après le cidre-pommé, la meilleure boisson du pays.

Le poiré, pour les estomacs vigoureux, est une liqueur assez salubre, assez agréable ; mais elle enivre facilement et d'une manière plus durable que le vin.

On fait sécher le marc des poires sortant des pressoirs à cidre, pour le faire servir de chauffage aux pauvres, et à quelques riches qui se privent aujourd'hui des agrémens de la vie pour mieux en jouir dans cent ans.

C'est avec le poiré que se font presque tous les vinaigres et les eaux-de-vie de qualités inférieures, qui se consomment dans les départemens français Nord-Ouest.

Les poires bonifiées par la culture sont ordinairement douces, sucrées, pourvues d'un arome particulier à chaque espèce lorsqu'elles sont bien mûres. Les meilleures poires qui se mangent à Bagnoles viennent des marchés de la Ferté-Macé, de Couterne et de Domfront, qui, en général, fournissent la majeure partie des denrées

qui se consomment à Bagnoles durant la saison des eaux.

Les bonnes poires d'été sont les doyennés, les beurrés, les rousselets, qui se conservent peu de temps; les poires d'automne les plus estimées sont les messires-jeans, les saints-germains, qui se gardent un peu plus long-temps; et parmi les poires d'hiver qui durent davantage, les meilleures sont les bons-chrétiens.

Les poires cultivées sont généralement appétissantes, nutritives et rafraîchissantes lorsqu'elles sont mûres. Peut-être quelques espèces sont-elles indigestes, peut-être resserrent-elles le ventre chez quelques individus; mais il est facile de remédier à cela en les faisant cuire. L'école de Salerne n'a-t-elle pas dit : *Cruda gravant stomachum, relevant pyra cocta gravatum.*

Poireau (*allium porrum*, Lin.). De toutes les plantes potagères de Bagnoles la plus modeste c'est le poireau. Il ne paraît sur la table des grands pensionnaires que dans la soupe, à laquelle il contribue à donner bon goût.

L'*Almanach des gourmands* a cru devoir appeler plusieurs fois l'attention et les méditations des hommes de cuisine sur le poireau. C'est, dit-il, un légume fort sain dont on pourrait tirer un plus grand parti. Convaincus apparemment de cette vérité gastronomique, les paysans des

environs de Bagnoles, pendant huit mois de l'année, ne mangent guère autre chose que des poireaux cuits dans le lait baratté. Le pain de carabin (sarrasin) et le petit pot de poiré sont les accompagnemens de ce mets, dont la sensualité ne paraît contraire ni à la santé ni à la longévité.

Le suc exprimé des poireaux, à la dose d'un gros à quatre, est stimulant, expectorant, diurétique, lithontriptique. A l'extérieur, le cataplasme de poireaux est suppuratif.

Pois (*pisum sativum*, Lin.). Tant qu'on mangera des pois fins à Paris durant quatre mois de l'année, on n'aura pas, disent les gastronomes, le droit de s'y croire malheureux. A Bagnoles comme à Paris, on cultive et on mange des pois verts pendant fort long-temps. On en fait des potages au gras et au maigre; on les sert sur la table, accommodés à la crême, à la Rambouillet, à la flamande et au lard; on les met sous des tendons de veau, sous des abattis de volaille, sous des pigeonnaux, sous de petites côtelettes parées; on les mêle avec des fricassées de mouton, des palais de bœuf, des oreilles de veau, etc.

Excepté les pois verts du jardin de l'hôpital, dont l'eau de végétation est noire comme la terre où ils croissent, les pois verts de Bagnoles sont

aussi fins, aussi bien apprêtés, aussi appétissans que les petits pois écossés, dont l'annonce dans les rues de la capitale réveille agréablement les commensaux de la finance durant le tiers de leur existence.

Il y a quelques personnes dont l'estomac digère assez difficilement les petits pois, il y en a d'autres qui ne sauraient en manger un peu copieusement sans être incommodées par des flatuosités. C'est à ces personnes à étudier la capacité de leur estomac, et à savoir se conduire d'après les résultats de leur expérience personnelle, qui, sous ce rapport, comme sous beaucoup d'autres, est le meilleur guide.

Pour procurer aux Lucullus actuels le plaisir de manger des petits pois dans toutes les saisons, il faut nécessairement les garder. Pour les garder, on choisit des petits pois biens tendres, on les fait passer à l'eau bouillante, on les passe ensuite dans l'eau fraîche; on les expose à l'air, puis on les enferme quand ils sont bien secs, dans des bouteilles et des endroits exempts d'humidité.

Comme tous les farineux, les pois sont nutritifs; comme toutes les farines nutritives, la farine des pois, employée en cataplasme, est maturative ou résolutive selon les cas, selon les dispositions individuelles des malades.

Pomme, fruit du pommier (*pyrus malus*, Lin.).

Presque tous les auteurs anciens se sont accordés pour décrier les pommes. Peu s'en faut qu'ils ne les croient aussi dangereuses que le *vomito-negro* ou les confitures d'abricots.

Si ces auteurs ne se sont pas complétement trompés sur les qualités de ce fruit, les pommes doivent avoir prodigieusement changé par la culture ou autrement, puisqu'elles sont admises aujourd'hui sur les meilleures tables; puisqu'on en fait des compotes, des marmelades, des tartes, des beignets recherchés de tout le monde; puisque les médecins et le *Codex medicamentarius* de Paris les recommandent, les emploient journellement comme nutritives, acidules, rafraîchissantes et eccoprotiques; puisque enfin l'expérience prouve qu'elles sont efficaces à l'extérieur, en cataplasme, dans les ulcères putrides; et à l'intérieur, en décoction, dans les fièvres et les maladies aiguës.

Ce n'est pas tout. On prépare avec la reinette une fécule, une gelée, des pastilles et un sirop fort estimés; on en fait des pommades pour le teint, des topiques pour les yeux enflammés, des bonbons et des boissons de santé, de longévité.

Comme les poires, les pommes sont sauvages ou cultivées. Les pommes de reinette, de ram-

bour, de fenouillet, de calville sont les meilleures pommes cultivées à Bagnoles et dans les environs. Convenablement placées dans un bon fruitier, elles peuvent se garder pendant deux ans sans se gâter.

Suivant leurs qualités plus ou moins douces, les pommes se mangent crues ou cuites au feu, au four, etc. On a remarqué que les buveurs d'eau digéraient plus facilement les pommes crues que les personnes buvant du cidre ou du vin.

La pomme gelée ne doit jamais être approchée du feu pour la dégeler; il faut la plonger dans l'eau froide; elle dégèle alors doucement, et ne perd rien de sa qualité.

Pour bien conserver les pommes, les poires et en général tous les fruits de garde, il faut choisir un local qui ne soit point humide, où la gelée n'ait point de prise, et, s'il est possible, exposé au midi. Ce local doit être percé de manière à pouvoir en renouveler l'air facilement et à prévenir, par ce moyen fort simple, que les fruits ne contractent un mauvais goût. Il y a des fruiteries qui sont voûtées, communément elles sont les meilleures. Les tablettes destinées à garnir l'intérieur d'une fruiterie doivent être en planches de chêne et non de sapin, dont l'odeur assez peu suave pénètre aisément les fruits, surtout les pommes.

A Bagnoles et dans toute la Normandie, les pommes sauvages sont très-abondantes. Tout le monde sait qu'on retire de ces pommes acerbes un cidre d'abord doux, mais ensuite piquant et vineux, qui remplace le vin. L'ivresse occasionnée par l'excès de cette liqueur dure plus long-temps, et fait plus de mal que celle du vin. Trop fermenté, ou, pour mieux dire, je crois, suffisamment oxigéné, le cidre donne du vinaigre. L'alcool ou l'esprit de cidre, retiré par la distillation, est réputé cordial et propre à chasser la mélancolie. Le marc des pommes, comme celui des poires, sert au chauffage des pauvres.

Pomme de terre (*solanum tuberosum*, Lin.). La plante qui fournit cette racine est originaire de la Virginie. C'est le présent le plus utile que le nouveau monde ait fait à l'ancien, et peut-être la seule production des Indes dont l'acquisition n'a coûté ni crimes, ni larmes à l'humanité.

On remarque avec plaisir dans les environs de Bagnoles que la pomme de terre, qui peut servir également à la boulangerie, à la cuisine et à la basse-cour, se cultive dans une partie des terres jadis ensemencées de blé noir. Nulle autre plante ne peut suppléer à celle-là dans les pays malheureux, où le peuple travaille beaucoup et gagne peu. Il ne faut pas se lasser de redire cette

vérité, pour extirper les préjugés qui existent encore, notamment en Espagne, contre les pommes de terre.

Durant les guerres du Nord, les pommes de terre ont été souvent l'égide des soldats contre la famine. Ces racines n'ont que faire des boulangers pour remplacer le pain, il suffit de les faire cuire sous la cendre, et d'y ajouter un grain de sel pour en faire une bonne nourriture. Consommez, dit l'homme bienfaisant auquel la France doit le plus relativement à l'usage de cet aliment (Antoine-Augustin Parmentier (1), consommez toujours les pommes de terre en nature... « Regardez, disait-il souvent, les habitans du Nord, leurs enfans, leurs servans, leurs bestiaux, qui se nourrissent de pommes de terre : ne sont-ils pas plus sains, plus vigoureux, plus multipliés que dans les pays où l'on préfère manger du mauvais pain d'orge, d'avoine, de sarrasin trop souvent mêlé d'ivraie? »

Parmi plus de cinquante variétés de pommes de terre, les rouges, pour le goût, méritent la préférence. La grosse pomme de terre blanche, la seule qui se cultive à Bagnoles, est la plus productive et celle qui contient le plus de fécule.

---

(1) Voyez l'excellente Notice biographique sur cet homme de bien, t. III, p. 407 de ce recueil.

Sous les mains d'un habile cuisinier, les pommes de terre se déguisent de beaucoup de manières, et perdent entièrement le petit goût sauvage que les gastronomes experts leur reprochent. On mange ces racines à toutes sauces; on en prépare des boulettes, des fritures, toutes sortes de pâtisseries. La fécule de pommes de terre se cuit, comme la bouillie, dans du lait, dans du bouillon; elle se donne aux malades, aux convalescens, aux personnes les plus délicates; on en prépare des gâteaux, des biscuits, des crêmes excellentes, aussi peu dispendieuses que saines et agréables à manger.

Les petits ménages peuvent toujours substituer la fécule de pomme de terre au tapioca, au sagou, au salep, dont les prix élevés ne permettent guère l'usage aux petites fortunes.

La pomme de terre cuite ou crue, appliquée en cataplasme, est héroïque contre la brûlure et les inflammations superficielles. La décoction de fécule de pommes de terre en lavement a été souvent utile contre la diarrhée chronique, si funeste aux armées actives.

Potiron (*pepo macrocarpus*, Lin.). Le potiron est une espèce de citrouille unie, quelquefois raboteuse, intérieurement jaune, aqueuse, douce et spongieuse. La cuisine de Bagnoles sert la citrouille en potage et la fait entrer dans la

composition de quelques mets faiblement estimés des commensaux du propriétaire des eaux.

Le potiron se digère facilement; il tempère l'ardeur du sang, et entretient ou facilite la liberté du ventre. La décoction de sa pulpe est d'un fort bon usage en lavement.

Les semences du potiron, sous forme d'émulsion, s'administrent dans les fièvres aiguës, la dysurie, la strangurie. Ces semences font partie des quatre semences froides.

Pourpier (*portulaca*, Lin.). Il y a deux espèces de pourpier à Bagnoles : le pourpier à feuilles étroites (*portulaca angustifolia*, Lin.), qui croît sans culture, et le pourpier à feuilles larges (*portulaca oleracea*, Lin.), que l'on cultive dans le jardin potager pour l'usage de la cuisine.

Les feuilles du pourpier peuvent se manger crues en salade; mais plus souvent on les fait cuire pour les accommoder, les servir en potages et en entremets.

Le pourpier est rafraîchissant et relâchant. L'eau distillée du pourpier, le suc de ses feuilles et le sirop composé avec ce suc, sont, suivant les pharmacologistes, vermifuges, céphaliques et néphrétiques. Les feuilles fraîches du pourpier raffermissent les dents gâtées par la mastication des fruits verts. L'herbe et les semences

ont été utiles dans la dysurie, la strangurie et quelques autres affections des voies urinaires.

Prune, fruit du prunier (*prunus*, Lin.). De toutes les prunes qui se mangent à Bagnoles, les meilleures, c'est-à-dire les plus douces, les plus succulentes, les plus agréablement parfumées par la nature, viennent des marchés de la Ferté-Macé, de Couterne et de Domfront. Les prunes indigènes sont : la prune sauvage ou prunelle des haies (*prunus spinosa*, Lin.); le petit damas noir, cultivé dans les jardins, et peut-être la mirabelle et la reine-claude, dont je ne me rappelle pas d'avoir vu les arbres dans le verger.

La prunelle a des qualités bien différentes dans des temps différens. Verte, elle est acerbe, astringente; mûre, elle est douce, purgative. Quand les prunelles sont tout-à-fait âpres et styptiques, il n'est guère possible de les manger crues. Elles ont, comme les olives, besoin de passer par la saumure pour devenir mangeables.

Les prunelles vertes, pilées dans un mortier, rétablissent, dit-on, le vin tourné. L'eau de prunelles, préparée par fermentation, imaginée pour remplacer le vin, est une liqueur aussi misérable que la misère qui l'a inventée.

Par la distillation au bain-marie, on tire des prunelles encore vertes un vinaigre très-fort.

Les Allemands ont diverses manières de préparer les prunelles pour la pharmacie. Avec le suc exprimé de la pulpe de ces fruits, par exemple, ils font un suc épaissi, connu dans les pharmacies sous le nom d'*acacia des Allemands* ou *acacia nostras*. Cet acacia a eu la vogue, et lorsqu'il était à la mode, il faisait avorter la diarrhée, les fièvres intermittentes et les fièvres putrides. Les paysans des environs de Bagnoles emploient la décoction de prunelle dans les mêmes cas où les Allemands administrent leur acacia.

Les prunes cultivées sont à Bagnoles d'un très-grand secours pour les desserts. On les mange crues depuis le mois de juillet jusqu'au mois d'octobre. On les prépare au sucre de différentes manières; on en fait des marmelades, des compotes, des tartes et des tartelettes.

Lorsqu'on a l'estomac délicat, il faut être réservé dans l'usage des prunes. Pour peu qu'on en mange trop, elles causent aisément des indigestions, des fièvres intermittentes et des dysenteries, sur-tout lorsqu'elles sont encore vertes et acerbes. Mangées à jeun, les prunes fraîches ont souvent causé des coliques violentes et des diarrhées.

Les pruneaux, c'est-à-dire les prunes séchées au soleil ou au four, sont, malgré leur vertu laxative et peut-être à cause de cette vertu, un aliment assez sain.

Selon les trophologistes, les fruits récens ou secs du prunier cultivé (*prunus domestica*, Lin.) sont rafraîchissans et eccoprotiques. On emploie journellement et utilement ces fruits dans la constipation, dans la chaleur incommode des entrailles. Lorsque les prunes ou les pruneaux n'ont pas assez d'action ou ne produisent pas l'effet laxatif, on les associe avec un peu de rhubarbe; lorsqu'ils causent des flatuosités, leur association avec les carminatifs est recommandée par les pharmacologistes.

Les pruneaux noirs sont usités dans les hôpitaux militaires, comme nutritifs, légèrement purgatifs et antiputrides. On les fait cuire aussi à grande eau pour en distribuer la décoction comme boisson laxative et anti-alcaline.

On prépare avec les pruneaux noirs une pulpe qui fait la base du diaprun solutif : cette pulpe entre dans la composition de la confection Hamec, de l'électuaire lénitif, etc.

Radis, racine du raifort cultivé (*raphanus sativus*, Lin.).

On cultive à Bagnoles trois espèces ou variétés de radis : l'une en dehors est violette, la se-

conde est blanche, et la troisième, la plus grosse de beaucoup, est noire.

Le radis noir porte aussi les noms de raifort, de radis majeur, de gros radis.

Les radis mineurs sont plus connus sous la dénomination de petites raves. Celles-ci sont tantôt rondes, tantôt longues, violettes en dehors, blanches en dedans, quelquefois toutes blanches. Récoltées au printemps, assez jeunes pour être tendres, ces racines croquent sous les dents et piquent agréablement la langue. Lorsqu'elles vieillissent en terre, elles deviennent spongieuses, fibreuses, ligneuses dans l'intérieur, et âcres ou trop piquantes.

Tous les radis se servent sur les tables en hors-d'œuvre. Le gros radis noir râpé se mange en guise de moutarde. C'est l'ancienne moutarde des capucins et la moutarde populaire actuelle des Allemands. La saveur non désagréablement piquante de ce radis réveille, excite l'appétit, facilite et accélère la digestion. Son usage convient spécialement aux scorbutiques, aux phlegmatiques, aux personnes dont l'estomac est paresseux ou sujet aux congestions de sucs acides, à celles dont les humeurs sont épaisses, qui craignent les obstacles à la circulation, les engorgemens, les obstructions. L'abus du radis noir porte la chaleur et les humeurs à la tête.

Tous les radis sont plus ou moins âcres, très-peu nutritifs, plus ou moins stimulans, diurétiques, apéritifs, résolutifs et antiscorbutiques.

On fait usage en médecine du suc exprimé des radis. Ce suc est employé dans les cachexies, dans le scorbut, dans l'asthme pituiteux, dans l'enrouement, dans la plupart des affections des voies urinaires.

Raifort sauvage (*cochlearia armoriaca*, Lin. *raphanus rusticanus*, *Pharmacop.* de Dublin). Cette plante croît spontanément dans les lieux incultes de Bagnoles. Sa racine est longue, grosse comme le pouce, traçante, d'une saveur âcre, brûlante, et d'une odeur pénétrante analogue à celle de l'ammoniaque.

Suivant les *Pharmacopées* étrangères, les racines du raifort sauvage, et suivant la *Pharmacopée* de Paris les racines et les feuilles de cette plante, sont utiles en médecine. C'est un des plus puissans antiscorbutiques. On peut employer le raifort sauvage intérieurement comme stimulant, sialagogue, émétique, diurétique, et à l'extérieur comme rubéfiant.

Les pharmacologistes recommandent l'usage du raifort sauvage dans les cachexies, les hydropisies, les fièvres quartes, le scorbut, l'asthme pituiteux, le rhumatisme articulaire et la paralysie.

La racine récente râpée ou coupée s'administre à la dose d'un demi-gros jusqu'à un gros, et le suc exprimé à celle d'un demi-gros dans du vin. SYDENHAM conseille l'emploi du raifort sauvage dans les hydropisies, particulièrement dans celles qui suivent les fièvres intermittentes.

D'après les observations de CULLEN, l'enrouement produit par un défaut de sécrétion du mucus de la gorge est promptement dissipé par le sirop de raifort sauvage (1), pris à la dose d'une ou deux cuillerées à café avalées lentement et répétées souvent.

Dans les affections paralytiques, l'infusion de raifort composée suivant la *Pharmacopée* de Londres (2) a été souvent efficace.

---

(1) ℞ Racines fraîches de raifort sauvage râpées. ℥j.
Eau bouillante . . . . . ℥jv.
Faites macérer à une chaleur modérée et à vaisseau clos pendant deux heures; passez et ajoutez à la liqueur le double de son poids de sucre blanc.

(2) ℞ Racines fraîches de raifort coupées.
Semences de moutarde *ana* . . . . . ℥j.
Eau bouillante. . . . . ℔j.
Faites macérer à vaisseau clos pendant deux heures, passez et ajoutez :
Esprit de raifort composé. . . . . ℥ij.
La dose moyenne est de deux onces trois ou quatre fois par jour.

Le docteur WITHERING regarde l'infusion de raifort sauvage dans du lait comme un des meilleurs cosmétiques.

Les pharmaciens font de l'eau distillée, du sirop, du vin, de l'alcool antiscorbutiques avec la racine de raifort. Cette racine entre dans la composition de l'alcool général. L'emplâtre diabotanum de BLONDEL est en partie composé avec les feuilles et la racine de raifort sauvage.

RAISIN, fruit ou plus exactement baie de la vigne (*vitis vinifera*, LIN.). La forme, la grosseur, la couleur des raisins, leur saveur, leurs principes constituans et toutes leurs qualités, varient autant qu'il y a d'espèces de vignes, de manières de les cultiver, et de lieux où on les cultive.

Les raisins cultivés en espalier à Bagnoles sont les chasselas et les muscats noirs et blancs. Ces raisins, qui paraissent mûrir rarement, difficilement, fournissent avant leur maturité un suc acerbe, acide, vulgairement nommé verjus, qui, étendu dans trois ou quatre parties d'eau, est très-rafraîchissant. C'est avec ce verjus que l'on fait une confiture antiseptique plus agréable peut-être que le raisiné.

Les raisins bien mûrs excitent l'appétit et tiennent le ventre libre. Mangés avec du pain sans autre nourriture, ces fruits ont souvent

levé des obstacles à la circulation, dissipé des obstructions, guéri des maladies invétérées longtemps considérées comme incurables.

On conserve les raisins par la dessication au soleil ou au four. On peut aussi les conserver en les enveloppant sur le cep dans du papier que l'on couvre d'un sac de toile cirée pour garantir le papier de la pluie. Lorsque les gelées arrivent on met des paillassons sur les espaliers.

Les raisins nouveaux et les raisins plus ou moins desséchés sont généralement nutritifs, antiseptiques, apéritifs, eccoprotiques. On les emploie contre la cachexie, la phthisie, la toux, les engorgemens abdominaux, l'ictère, la strangurie et les autres maladies des voies urinaires.

Les raisins secs s'emploient en décoction. La confiture et le rob de raisin s'administrent à la dose de demi-once, à celle d'une once, d'une once et demie et plus, deux ou trois fois par jour.

C'est avec le suc mucoso-sucré tiré des raisins mûrs par le moyen des pressoirs, c'est-à-dire avec le moût de raisins ou vin doux que l'on prépare le rob de raisin, le raisiné simple, le *defructum,* le vin cuit, et le sapa, qui est une sorte de gelée de raisins. Toutes ces préparations consistent à faire évaporer le suc de raisin jusqu'à consistance d'extrait plus ou moins mou.

Le raisiné du commerce est un raisiné composé, préparé avec le vin doux épaissi, auquel on ajoute des poires, des pommes, des coings ou d'autres fruits.

Lorsque l'année a été favorable, et que la vendange, faite par un beau temps, a fourni des raisins bien loin de la maturité, d'autres qui sont mûrs, d'autres presque mûrs, et des raisins qui sont plus que mûrs, déjà piqués ou ridés, la fermentation du moût s'établit promptement et on est à-peu-près certain d'avoir un vin excellent.

Les meilleurs vins de France ont un arome, ou, comme disent les gourmets, un bouquet particulier à chaque terroir, une amertume plus ou moins douce-sucrée, plus ou moins sapide et exquise. Plusieurs départemens français se piquent aujourd'hui d'une noble émulation dans la préparation de leurs vins, et dans chacun de ces départemens il y a des cantons qui ont au-dessus des autres l'avantage du sol et de la position.

Les étrangers que nous avons visités durant les guerres de la révolution, croient que c'est à nos vins que nous devons nos plus belles qualités. Pris avec modération, il est certain que les bons vins de France réchauffent, réjouissent, déridents le front, di sipent la mélancolie,

donnent à l'esprit plus de finesse, de légèreté, d'enjouement, et au cœur plus de courage, plus de force, plus d'activité. Mais aussi l'excès du vin fait disparaître la raison, jette un voile sur les yeux, dérange la santé, met l'homme ivre en danger de périr à chaque pas, cause les maladies les plus dangereuses, l'apoplexie, la paralysie, la léthargie, la fièvre, l'hydropisie et mille autres maux.

Dans l'opinion de tous les gens de guerre faits pour avoir une opinion, l'usage du vin donne des forces, favorise la digestion, la circulation, la transpiration, toutes les fonctions corporelles. Il ranime les facultés intellectuelles, il inspire la gaieté, il réchauffe le cœur et double le courage.

D'après l'observation et l'expérience réitérée des médecins qui ont suivi les armées dans toutes les parties du monde, le vin réussit à tous les tempéramens, sur-tout aux tempéramens lymphatiques et lents. Il convient dans tous les climats, dans ceux qui sont chauds comme dans ceux qui sont froids, en été comme en hiver. Il est nécessaire aux marins et aux soldats fatigués, mal nourris, empoisonnés par certains alimens périodiquement ou accidentellement malsains, ou bien décomposés, dégénérés, transformés en matière nuisible dans des viscères mal disposés. « Il se forme

» quelquefois dans l'homme, dit l'illustre et vé-
» nérable premier médecin de Sa Majesté (1),
» des poisons qui le tuent, et ce ne sont pas
» seulement des poisons corrosifs : car ne pour-
» rait-on pas croire qu'il s'en forme aussi de
» narcotiques et même de méphitiques? N'est-
» ce pas à ceux-là qu'il faut attribuer la cause
» des affections syncopales et comateuses qui
» surviennent souvent à des individus nullement
» pléthoriques, dans la peste et quelques fièvres
» continues, rémittentes et intermittentes? »

Le Nestor de la médecine militaire des temps modernes (2), qui pendant un demi-siècle honora sa profession par son talent pour l'observation, par sa sagesse et par ses succès pratiques constans, nous a transmis verbalement plusieurs des aphorismes qui dirigeaient sa clinique patriarcale si touchante et si heureuse à l'infirmerie de l'Hôtel royal des Invalides; entre autres celui-ci : « Quand un invalide grave-
» ment malade refuse le vin, soit pur, soit af-
» faibli avec sa tisane ou son bouillon, il n'y a
» plus d'espoir de le sauver; il meurt quelques
» heures après ce refus. »

---

(1) M. Portal, *Anatomie médicale*, t. IV, p. 294.

(2) Feu Jean-François Coste, membre du conseil de santé des armées, et médecin en chef de l'Hôtel royal des Invalides.

Un autre chef de la médecine militaire, plus célèbre et personnellement plus connu des armées que l'excellent premier médecin si justement regretté des invalides, admet certainement la théorie pathologique que suppose l'aphorisme ci-dessus, puisqu'il traite selon leur goût, puisqu'il guérit promptement, radicalement des soldats fiévreux âgés de vingt ans, avec la méthode généralement adoptée dans toutes les armées de l'Europe, excepté la Turquie, méthode dans laquelle la décoction vineuse (1) modifie la substance matérielle et immatérielle de l'organisation chez les jeunes soldats, comme le vin pur modifie la même substance chez les vieux invalides français, habitués depuis le grand roi (Louis XIV) à l'usage de cette liqueur enchanteresse et bienfaisante.

Nous avons connu aux armées actives où nous avons été employés durant toutes les guerres de la révolution, un très-grand nombre de militaires qui ont bravé les fièvres pestilentielles des hôpitaux et des prisons, des vaisseaux et des pontons, à l'aide du vin ou de l'eau-de-vie affaiblie avec de l'eau, tantôt sucrée, tantôt non sucrée, suivant les circonstances et le goût individuel.

---

(1) Voyez le vol. VII de ce recueil, p. 203.

A Mayence, en 1814, durant la fièvre pestilentielle qui menaça d'anéantir toute la garnison, les bouillons de bœuf (et de cheval), dit l'honorable historien de ce fléau (1), après lesquels on administrait une cuillerée à bouche de bon vin du Rhin, ont été de la plus grande utilité. M. l'intendant militaire ***, dont le témoignage est bien digne de foi, m'a assuré que, bloqué à Mayence à cette époque fatale, il n'avait pas employé d'autre antidote que le vin généreux pour se préserver de cette fièvre épouvantablement contagieuse, et pour sauver son secrétaire, dont le grand ressort moral était très-affaibli par l'idée d'avoir contracté la peste de l'armée. A cette époque, le nouveau nom de *gastro-entérite*, beaucoup moins effrayant que l'affreux nom de peste, n'était pas encore inventé. L'art *d'enlever en huit jours* cette peste, cette fièvre pestilentielle, ce typhus, cette gastro-entérite aiguë, comme on voudra la nommer, *par l'application des sangsues, la diète et la limonade gommeuse*, n'avait pas encore été découvert ou du moins publié. C'est seulement du mois de janvier 1822 que date cette publication.

Les liqueurs spiritueuses et les autres cordiaux énergiques, tels que le vin de Madère,

---

(1) Voyez le ve. volume de ce Recueil, p. 152.

passent depuis long-temps aux Indes occidentales pour le meilleur remède contre l'empoisonnement par les poissons venimeux. Dans la plupart des cas de ce genre, dit Robert Thomas de Salisbury (1), « on a observé que les individus qui avaient pris une certaine quantité de » rhum ou d'eau-de-vie, après avoir mangé du » poisson venimeux, avaient bien moins souffert » que ceux qui avaient négligé cette précau- » tion (2). »

Un membre du parlement de la Grande-Bretagne (John Sinclair), auteur d'un *Essai sur la longévité*, contenant des recherches et des questions curieuses sur ce point fort intéressant de la science de l'homme, fait remarquer que les soldats d'infanterie qui ont survécu aux dan-

---

(1) *Nouveau Traité de médecine pratique*, t. II, p. 645. Paris, 1818.

(2) A propos de poisson venimeux, voici ce qu'on lit dans le *Journal des Débats* du 30 mars 1823 :

ITALIE. Trieste, 11 mars. — D'après les lettres d'Ipsara, du 20 février, un bâtiment dalmate y a apporté une cargaison de poissons qui a causé des maladies et même la mort des personnes qui en avaient mangé. Le capitaine a été poursuivi, mais il n'avait aucune connaissance que ces poissons eussent été empoisonnés. Le gouvernement d'Ipsara s'est pourtant convaincu de la vérité du fait, et l'on attribue cette tentative affreuse au gouvernement ottoman.

gers de la guerre sont les hommes qui parviennent le plus communément à un grand âge (1): or, on sait que les vieux soldats, chez les Anglais sur-tout, ne sont pas des buveurs d'eau. « Vous qui croyez, dit la *Gazette de France* (2), avoir fait tant de progrès dans la civilisation, qui vantez le perfectionnement de la société, et qui pourtant ne faites que deux repas par jour, humiliez-vous devant les Anglais, ils sont vos maîtres. Ce n'est pas à un Anglais vantant ses richesses que l'on a pu répondre : « *Eh bien! dîne deux fois* »! il eût regardé son homme avec dédain. Les Anglais mangent cinq fois par jour, oui, cinq fois..... riches et pauvres, impies ou dévots....., tous font cinq repas. Nous pensons bien qu'il y a quelque *inégalité* entre la table d'un lord et celle d'un *watchman;* mais aussi quelle *inégalité* dans les appétits, et l'une compense bien l'autre! Le premier repas est le *breakfast*, il a lieu de huit à dix heures du matin. Le second se prend de deux à trois heures; son nom à Londres est *launcheon*, et *typhin* dans l'Inde et dans les colonies : c'est à ce repas que l'on mange des *sandwichs* ou tranches de viande mises entre deux tranches de pain. Le troisième

---

(1) *Annales de statistique*, t. II, p. 116, 122.

(2) 6 février 1823.

est le *dîner,* dont le nom seul est si respectable, qu'une nation devrait être mise hors de la loi commune si elle cherchait à l'altérer. Deux heures après le dîner vient le *thé,* que l'on prend avec des moffins, du beurre, des tourtes et des pâtisseries sucrées. Enfin, le dernier est le *souper,* qui participe des quatre autres, dont il est en quelque sorte le résumé. Le grand art parmi les gastronomes britanniques est de si bien ménager son appétit et calculer la valeur du temps, que chacun de ces repas se prolonge à-peu-près jusqu'au moment où le suivant va commencer. C'est une pièce en cinq actes dont chaque entr'acte doit être le plus court possible. »

L'auteur fort érudit d'un ouvrage intitulé : *De la puissance vitale*, publié chez Crochard, en 1822, voulant répandre un peu de jour sur les causes jusqu'à présent fort ignorées de la différence de durée de la vie des hommes, établit sur la longévité une opinion différente en apparence de celle de l'honorable baronnet anglais, mais dans la réalité tout aussi favorable que celle de ce dernier, à la puissance du vin, des liqueurs vineuses et des habitudes régulières pour prolonger la vie. D'après les exemples de longévité rapportés par l'auteur du livre dont nous parlons, les ecclésiastiques, les cardinaux, les prélats, paraîtraient vivre plus long-temps

que les soldats. La principale raison que donne l'auteur pour expliquer cette apparence, « c'est » qu'une existence modérée, dans une condi- » tion assurée ou exempte de soucis pour la » fortune, et sur-tout cet esprit pacifique et re- » ligieux qui, pour ainsi parler, endort molle- » ment dans le sein de la Providence, prolonge » les jours.....; tandis que ceux au contraire que » tourmente l'ambition, ou que de grands » soucis travaillent, durent moins de temps..... » Ils subsistent avec trop d'intensité, dit cet au- » teur, pour étendre loin leurs jours. »

Après tous ces faits et tant d'autres du même genre universellement connus, quand on considère que la république de Sparte, qui était la plus pauvre et la moins nombreuse de toutes les républiques de la Grèce, est devenue la plus illustre et la plus puissante par l'influence du régime et du vin grec sur les filles et les femmes des Spartiates, il doit être permis de douter que la diète et l'eau soient des moyens héroïques pour assurer la gloire des soldats français, pour maintenir leur santé, pour *faire avorter* leurs maladies. « Au lieu qu'en Grèce, dit Perrot » d'Ablancourt (1) après Plutarque, Elien, Athé- » née, Stobée, Macrobe, etc.; au lieu qu'en

(1) *Apoph. des Anc.*, p. 130. Paris, in-4°., 1644.

» Grèce on ne souffre pas que les filles mangent
» tout leur saoul, ni qu'elles boivent du vin,
» ou, si on leur en accorde, c'est fort peu ; le
» contraire se pratique à Lacédémone ; et au
» lieu qu'ailleurs elles sont assises tout le jour, à
» travailler à l'exemple des artisans, LYCURGUE
» a cru que les servantes suffisaient à filer la
» laine et à fournir aux hommes de quoi se vê-
» tir, et a voulu qu'elles s'occupassent, comme
» nous, à la course et à la lutte et autres exercices,
» afin qu'elles fissent des enfans plus vigoureux,
» à quoi l'autre éducation nuit beaucoup. »

Tous les vins sont toniques et stimulans ; mais leurs autres propriétés diffèrent selon qu'ils contiennent plus ou moins d'alcool, de tartre, de matière sucrée, de principe extractif, de gaz, etc.

Pour préparer les infusions vineuses, les vins médicinaux, etc., les *Pharmacopées* de Londres, d'Edimbourg et de Dublin prescrivent les vins blancs d'Espagne. La *Pharmacopée* de Paris, pour les mêmes préparations, prescrit en général un vin blanc et généreux. On ne doit préparer à-la-fois qu'une petite quantité de vins médicamenteux, et il faut les garder dans un lieu frais. On concasse ou l'on réduit en poudre les substances médicamenteuses, on les fait infuser à chaud ou à froid, pendant sept jours, suivant la *Pharmacopée* d'Edimbourg, et pen-

dant quatorze jours, suivant les *Pharmacopées* de Londres et de Dublin. La *Pharmacopée* de Paris ne prescrit pas le temps que doit durer l'infusion.

Le vin recèle plusieurs substances différentes: son sel, déposé dans des tonneaux, fournit le tartre; sa lie, desséchée et brûlée, donne les cendres gravelées. Par la distillation du vin, on retire l'eau-de-vie et l'esprit de vin, qui fait la base des liqueurs de table. En s'oxigénant, le vin donne le vinaigre, qui, par sa tendance à la combinaison, par ses affinités nombreuses, est une des substances naturelles les plus utiles en cuisine, en pharmacie et en parfumerie médicale, ou thymiatechnie.

Selon son degré d'oxigénation, d'acétification, le vinaigre est un des assaisonnemens les plus importans, un de ceux qui facilitent davantage la digestion. Maintes fois on est parvenu, à l'aide du vinaigre, à faire digérer du bouillon, des œufs, des viandes alliacées à des individus qui vomissaient l'un, et éprouvaient des rapports, des reflux nauséeux fort désagréables de la part des autres.

La chair du cheval, mise pendant quelques jours dans du vinaigre, et cuite ensuite comme du bœuf à la mode, a un goût très-appétissant,

et beaucoup de ressemblance avec la viande de cerf (1).

Cet acide étanche la soif, rafraîchit, favorise les sécrétions. On concentre le vinaigre par la gelée ; on en prépare le vinaigre distillé ; on en fait du vinaigre rosat, du vinaigre à l'estragon, du vinaigre de sureau, etc. On confit des fleurs et des fruits au vinaigre. On fait des vinaigres médicinaux, des vinaigres de toilette, des sels, des sirops de vinaigre et de l'oxycrat.

Extérieurement on emploie le vinaigre distillé dans les évanouissemens, les faiblesses, les syncopes.

Dans les chambres et les salles de malades où règne le méphitisme, le vinaigre mêlé d'eau tenu en évaporation constante est un des meilleurs moyens de désinfection. On en répand aussi sur les planchers avec un arrosoir, ou, plus simplement, avec une bouteille à orifice étroit, dans les lieux publics pour y maintenir la salubrité, pour y neutraliser les miasmes putrides, les émanations désagréables. Plusieurs cafés de Paris, notamment le *Café Valois*, ont adopté ce dernier procédé immédiatement après chaque balayage.

Les vinaigres qui se couvrent d'une mucosité

---

(1) Voyez le ve. volume de ce recueil, p. 141.

putrescente sont faits avec des vins plats et de la levure de bière, ou avec d'autres mauvaises liqueurs. Ces vinaigres sont faibles et d'un mauvais service.

Toutes les parties de l'arbrisseau qui produit les raisins offrent des substances utiles aux habitans des pays vignobles. On coupe, au printemps, les sommités de la vigne, et il en distille naturellement une liqueur nommée *sève de la vigne*, qui n'est pas sans efficacité dans les maladies des yeux.

Les bourgeons de la vigne, ses feuilles, ses vrilles, qui contiennent de l'acidule tartareux, sont des astringens qui en valent beaucoup d'autres plus chers et d'un usage moins bon.

Pour calmer leurs douleurs, les goutteux et les rhumatisés de la Bourgogne, de la Champagne et du Bordelais, préfèrent sagement, depuis plusieurs siècles, la cendre des sarmens de leurs vignes, qui contient beaucoup de potasse carbonatée, à presque tous les autres remèdes successivement à la mode, même aux sangsues secondées de l'eau gommeuse.

Les raisins, la vigne et leurs produits pourraient nous fournir encore beaucoup d'autres faits plus ou moins applicables à la médecine militaire; mais comme cela nous menerait trop

loin, nous sommes forcés de renvoyer le lecteur au *Prædium rusticum* de Charle Estienne.

Rave, variété du raifort cultivé (*raphanus sativus*, Lin.).

On distingue la rave sauvage, qui croît spontanément, de la rave cultivée, qui croît à l'aide de soins et de façons que l'on donne à la terre, choisie elle-même pour favoriser la croissance de la plante, qui porte le même nom que sa racine.

Il y a deux espèces de raves cultivées à Bagnoles : 1°. la rave ronde, qui est tubéreuse, pulpeuse, renflée, quelquefois fort grosse, de couleur verte ou blanche, ou rouge ou noirâtre au dehors, blanche au dedans, d'une saveur douce, sucrée, quelquefois un peu piquante ; 2°. la rave longue, qui a quelque rapport avec le navet, dont elle diffère par sa grosseur plus considérable, par sa consistance, sa couleur et sa saveur.

Les paysans allemands et les Français du nord font une grande consommation de raves; ils les cultivent dans leurs champs. C'est un aliment assez salubre et même assez nutritif lorsqu'il est cuit avec un morceau de lard.

Les bestiaux sont très-friands de raves, et celles-ci les engraissent promptement. Voici la manière de faire manger profitablement les raves

aux vaches et aux cochons. Après avoir coupé les raves par morceaux, on les met avec leurs feuilles dans une chaudière pleine d'eau, on les fait bouillir, on y mêle du son, et on les retire du feu. Lorsque cette pâture est plus ou moins refroidie, suivant la saison ou la température de l'air, on la donne aux bestiaux, qui la préfèrent en hiver à toute autre nourriture.

Les raves et leur suc exprimé sont utiles dans les maladies de la poitrine et dans les affections des voies urinaires. Les asthmatiques particulièrement se trouvent bien de l'usage des raves. Râpées et appliquées en cataplasmes, elles guérissent les engelures aux talons, et apaisent les douleurs de goutte dans les articulations. Le suc de raves introduit dans l'oreille, sur du coton, en fait cesser le tintement, le bruissement. Le même suc exprimé guérit les aphthes de la bouche et de la gorge.

Les pharmaciens préparent à froid un sirop de raves avec le suc exprimé de ces racines. Ce sirop est usité dans l'enrouement, dans la toux et dans les affections pulmonaires.

Salsifis (*scorzonera*, Lin.). Il y a trois espèces de racines alimentaires connues sous le nom de salsifis. La meilleure est celle que l'on nomme scorsonère, salsifis ou sersifi d'Espagne (*scorzonera hispanica*, Lin.). Cette racine est

longue d'un pied, simple, grosse comme le pouce, noire en dehors, blanche en dedans, tendre, facile à rompre, pulpeuse, succulente, laiteuse, douce au goût, fort bonne à manger lorsqu'elle est cuite à point et bien apprêtée.

Une deuxième espèce de salsifis (*scorzonera humilis*, Lin.), moins longue, moins grosse que la première, est blanche en dehors comme en dedans.

Enfin une troisième espèce (*scorzonera purpurea*, Lin.) plus petite, se trouve communément dans les prés.

Ces racines ne se mangeant pas à Bagnoles durant la saison des eaux, nous n'avons pas eu occasion d'apprécier leurs qualités; mais on doit présumer, d'après la nature et l'exposition du sol, que les salsifis de Bagnoles ne sont ni moins sains, ni moins convenables qu'à Paris pour toutes les personnes saines.

La racine du salsifis contient du mucilage et un principe analogue au sucre. Cette racine est apéritive. Sa décoction passe pour une des meilleures boissons que l'on puisse donner aux malades atteints de la petite vérole.

On prépare en pharmacie une eau distillée de salsifis, qui est réputée diurétique ou sudorifique, suivant les cas morbides, les dispositions des malades et les températures atmosphériques.

Sarrasin (*polygonum fagopirum*, Lin.). On fait une grande consommation relative de sarrasin à Bagnoles, où cette plante, originaire de l'Asie, se cultive avec succès. Le pain noir, amer des servans est fait avec la farine de la graine ou semence du sarrasin, assez mal surnommé en France blé noir, puisque le sarrasin n'est pas de la famille des fromentacées.

Dépouillé de son écorce et cuit avec le lait, le sarrasin est assez bon à manger. La galette de sarrasin est une des friandises des jardiniers de Bagnoles et des paysans des environs. Trempée dans du lait chaud, cette galette est le *nec plus ultrà* de la sensualité des gastronomes campagnards de la Basse-Normandie et de la Basse-Bretagne.

La fleur du sarrasin, qui a une odeur agréable, fournit aux abeilles une abondante récolte de suc mielleux. Les pigeons, la volaille et les cochons recherchent avidement la graine de sarrasin, qui les nourrit fort bien. Le fourrage de cette plante est employé pour la nourriture des vaches.

En médecine, la farine de sarrasin, employée en cataplasme, est résolutive. (*Voy.* Pomme de terre.)

Sarriette (*satureia hortensis*, Lin.). La sarriette, sadrée ou savourée, borde agréablement

une partie du jardin potager de Bagnoles. Cette plante pousse des tiges rondes, rougeâtres, un peu velues, qui s'élèvent à la hauteur de 406 à 487 millimètres (quinze à dix-huit pouces); ses feuilles sont petites, oblongues, semblables à celles de l'hysope, un peu velues, percées en apparence de beaucoup de petits trous, d'une odeur analogue à celle du thym, mais plus faible; ses fleurs sont petites, labiées, clair-semées dans les aisselles des feuilles, de couleur blanche tirant sur le purpurin; ses fruits sont des capsules qui ont servi de calice aux fleurs; elles renferment des semences menues, presque rondes, au nombre de quatre : sa racine est petite, simple, ligneuse.

La sarriette a une saveur vive, âcre, piquante comme le poivre. C'est un assaisonnement précieux sous les doigts d'un habile homme en cuisine.

Comme nervale et stimulante, stomachique et aphrodisiaque, expectorante et emménagogue, la sarriette a été, est et sera probablement longtemps encore assez recommandable.

Elle est utile pour fortifier les estomacs faibles et pour relever les alimens fades, visqueux, indigestes. Elle convient sur-tout aux pituiteux.

Lorsque j'ai manqué de décoction de quinquina, j'ai employé avec succès l'infusion de

sarriette en gargarisme pour dissiper le gonflement des amygdales, et remédier au relâchement de la luette chez des sujets âgés ou cachectiques, naturellement faibles ou affaiblis.

Les auteurs pharmacologistes recommandent l'infusion de sarriette dans l'asthme humide, dans la toux glaireuse des enfans, pour favoriser l'expectoration des matières qui obstruent les bronches, et généralement dans tous les cas où les apéritifs, les incisifs et les fortifians sont indiqués.

La vapeur de la décoction de sarriette, portée dans les oreilles au moyen d'un entonnoir, dissipe les sifflemens, les tintemens, les bourdonnemens morbides.

L'huile volatile de sarriette est un excellent odontalgique; elle apaise la douleur dentaire causée par la carie.

La sarriette vivace est une des principales herbes aromatiques recueillies sur les montagnes de la Suisse pour les vendre sous le nom de thé suisse, *faltranck*, ou vulnéraire suisse. L'aigremoine, la brunelle, la bugle, le capillaire, la petite centaurée, la mille-feuille, la pervenche, la scrophulaire, la verge d'or....., qui sont les autres ingrédiens du vulnéraire suisse, se trouvent aussi dans les montagnes de Bagnoles. Maintes fois j'ai recueilli de la petite

centaurée dans la partie nord-est de la promenade, du côté de l'étang de la Fenderie, où cette plante est fort abondante.

Sauge (*salvia*, Lin.). On distingue trois espèces de sauges qui sont : la grande sauge, la petite sauge dite de Provence, et la sauge de Catalogne ou d'Espagne, dont l'odeur est la plus agréable.

L'espèce toujours verte qui borde quelques carrés du jardin potager de Bagnoles, est la grande sauge (*salvia major*, *salvia officinalis*, Lin.).

Suivant Pline, le nom de *salvia* donné à cette plante vient de ce qu'elle nous rend sains par les effets qu'elle produit en nous, *quòd salvos nos servat et efficit.*

Les cuisiniers emploient les feuilles de sauge pour leur arome, et pour la propriété d'exciter l'appétit, dont elles jouissent. Ces feuilles entrent dans un grand nombre de composés pharmaceutiques. On en prépare une eau distillée, une huile volatile, une huile par infusion, une conserve avec les fleurs. Van Swieten recommandait l'infusion vineuse de cette plante dans les engorgemens des mamelles après la lactation; dans la leucorrhée et dans la débilité du système nerveux. Le même auteur recommande l'infusion aqueuse de sauge, acidulée avec le

suc de citron, dans les fièvres, et en gargarisme contre le mal de gorge muqueux, le ramollissement des gencives, etc.

On préfère pour l'usage médicinal les feuilles aromatiques et amères de la sauge de Provence ou petite sauge. Ces feuilles sont vantées comme toniques, nervales, stimulantes, stomachiques, carminatives, diaphorétiques, emménagogues, et, à l'extérieur, comme résolutives. On les emploie sur-tout pour fortifier les nerfs, pour arrêter les sueurs nocturnes non hectiques et les flueurs blanches des femmes, pour guérir les tremblemens des mains et du corps. La sauge entre dans le vin aromatique dont on se sert pour fortifier les membres et pour frotter le rachis des enfans rachitiques. Aetius, *Tetrab.* 1, *serm.* 1, en faisait boire le suc mêlé avec du miel, à la dose de deux verres, contre le crachement de sang. Decker, *Prax.*, en prescrivait la décoction contre la cardialgie; et plusieurs auteurs de médecine recommandent cette décoction contre le scorbut et le relâchement des gencives.

Mêlée avec du sang encore chaud, la décoction de sauge divise, atténue considérablement ce liquide animal, et lui communique une couleur rouge éclatante. Il n'y a point de plante de cette classe, dit Schwencke, *Hœmatol.*, p. 186,

qui donne au sang une plus belle couleur. Un linge trempé dans de l'eau de sauge, et mis sur une langue paralysée, lui a rendu son mouvement. Un cataplasme fait avec des feuilles de sauge cuites avec du beurre et appliqué sur l'abdomen, a guéri le soda (pyrosis, fer chaud, ardeur d'estomac). STENZEL, *Dissert. de salviâ*, dit que l'infusion de sauge est préférable à celle du thé. Beaucoup d'anciens auteurs pensent comme STENZEL. On m'a assuré en Hollande que les Chinois et les Japonais donnaient aux négocians hollandais, pour une caisse de petite sauge, deux ou trois caisses de thé.

La sauge en poudre est sternutatoire. Ses feuilles, fumées comme le tabac sont apophlegmatisantes. L'infusion théiforme de la sauge, dit BARBEYRAC, est très-efficace dans la migraine et dans les autres douleurs de tête qui proviennent d'un vice de l'estomac, dans la faiblesse de ce viscère, dans la stupeur des membres, dans la paralysie. Elle est aussi d'un excellent secours dans l'apoplexie et dans les affections soporeuses; car, en fortifiant l'estomac, dit cet auteur, en augmentant le mouvement du sang, en facilitant sa circulation dans la tête, elle s'oppose au retour de ces maladies.

La dose moyenne de la sauge en poudre est d'un scrupule; en infusion et décoction, cette

dose est de deux gros par livre d'eau. L'eau distillée de sauge s'administre depuis une once jusqu'à trois onces et plus ; l'huile volatile, depuis deux gouttes jusqu'à cinq ; et le vinaigre de sauge (*acetum salviœ* du nouveau *Codex*), qui est un fort bon antiseptique, peut se donner depuis un gros jusqu'à une once et plus.

Seigle (*secale cereale*, Lin.). Le seigle croît fort bien sur le sol de Bagnoles. Avec la farine des grains du seigle on fait un pain très-blanc, mais qui ne convient pas, comme le pain de froment, à tous les estomacs. On a observé que les personnes naturellement constipées se trouvaient bien de l'usage du pain de farine de seigle mélangée avec la farine de froment dans la proportion du tiers ou du quart. Ce mélange donne au pain un assez bon goût, et tient ce pain plus long-temps frais.

Suivant quelques médecins prussiens, les étamines vertes du seigle contiennent un suc doué d'une vertu très-détersive, qui procure l'écoulement des règles ; *Act. berolin.*, *dec.* 1, *vol.* V, 70. Ce suc a été trouvé utile contre l'ictère ; et Pietsch, *Von convuls.*, p. 105, assure qu'il guérit les mouvemens convulsifs des enfans.

La farine de seigle sert à faire des cataplasmes résolutifs.

Le son de seigle, en décoction dans l'eau,

donne une boisson et des lavemens adoucissans et détersifs.

La pâte de seigle fermentée (le levain) est légèrement irritante. Cette pâte sert à préparer les sinapismes et les vésicatoires.

Le seigle torréfié ou brûlé à la manière du café, a été quelquefois substitué au café, mais avec moins de succès que les pois-chiches d'Espagne, qui ont presque le goût des semences d'Arabie.

Fauché en vert, le seigle se donne au gros bétail, et paraît favorable à sa santé.

La paille de seigle entière sert à la nourriture des chevaux; mais elle leur convient mieux quand elle est hachée. Cette paille sert aussi à remplir des paillasses pour les couchettes et à empailler les chaises.

Le seigle n'est point sujet à la nielle et au charbon comme le blé; mais dans certaines années il y a beaucoup de grains ergotés, c'est-à-dire allongés, sillonnés, comme piqués d'insectes. Est-ce un défaut de fécondation? Est-ce un champignon, *sclerotium clavus*, Decand.? Est-ce un effet de la pluie, des brouillards ou de la piqûre de quelques-uns de ces insectes, cherchant par-tout à déposer favorablement leurs œufs? Je n'ai pas assez de connaissance sur cette matière pour résoudre ces questions; tout ce

que je puis dire, c'est que le seigle ergoté renferme une sorte de poussière brune qui ne paraît pas être contagieuse pour les autres grains, comme celle du blé charbonné, carié ou niellé; mais qui en revanche est un terrible poison pour l'humanité.

Dans les années où il y a beaucoup de grains ergotés, si les paysans n'ont pas soin de les séparer au crible, ce qui n'arrive que trop souvent, ce seigle dont ils se nourrissent leur cause une gangrène sèche qui fait tomber insensiblement leurs membres les uns après les autres. Voici la marche ordinaire de cette déplorable maladie: celui qui en est atteint éprouve un engourdissement des pieds et des mains, qui se flétrissent souvent sans être tuméfiés; bientôt le sentiment, le mouvement de ces organes se perdent, et ils se séparent du corps par sphacèle sec. On a vu des malheureux qui n'avaient plus que le tronc et la tête vivre ainsi plusieurs jours.

Les remèdes tant internes qu'externes ont été souvent inutiles. La propreté du corps, des habitations et des lits; les alimens de bon suc; le vin généreux; le pain préparé avec de la farine ancienne et pure; l'usage des bains sagement tempérés; la limonade minérale; les fomentations d'eau de chaux, d'alcool camphré, de *solutum* d'hydro-chlorate d'ammoniaque; les

vomitifs administrés d'abord, et suivis des excitans volatils, du vinaigre camphré, de l'ammoniaque, de la serpentaire de Virginie, des commotions électriques (1), et sur-tout le quinquina, employé intérieurement et extérieurement, ont paru ralentir la marche de la maladie, quelquefois même ont sauvé la vie des malades.

La diète, la saignée, les sangsues, les révulsifs, l'ablation des membres gangrénés (2), ont toujours augmenté la faiblesse et accéléré la mort.

Serpolet (*thymus serpillum*, Lin.). La racine du serpolet est menue, ligneuse, garnie de chevelus. Les tiges qui en sortent sont petites, carrées, dures, ligneuses, légèrement velues, quelques-unes droites, le plus grand nombre rampant sur la surface de la terre, à laquelle elles s'attachent par des fibres menues. Ses feuilles sont petites, arrondies, nerveuses, vertes, d'une saveur âcre, aromatique. Les sommités des tiges portent de petites fleurs ramassées, blanches ou purpurines; chaque fleur est un tuyau dont la partie supérieure est découpée

---

(1) Sprengel, *Histoire de la médecine*, trad. par A.-J.-L. Jourdan, t. v, p. 562.

(2) *Mémoires de l'Académie royale des sciences de Paris*, année 1710, p. 80.

en deux lèvres : ces fleurs étant passées, il paraît à leur place de menues graines arrondies, contenues dans une capsule qui était le calice de la fleur.

Cette plante vivace croît spontanément dans les promenades rocailleuses de Bagnoles, où elle serait extrêmement abondante si les lapins de la garenne lui donnaient le temps de propager. Mais il ne faut pas se plaindre de cet accident, puisque les lapins nourris de serpolet sont les parfumeurs naturels du garde-manger de Bagnoles, et fournissent aux pensionnaires de cet établissement d'excellentes brezoles et des rôtis piqués, bardés, aussi sains que délicats.

Le serpolet a une odeur agréable : sa saveur est âcre; son suc rougit le papier bleu. Suivant les pharmacologistes, il est stimulant, échauffant, roborant, faiblement astringent, nervin, incisif, résolutif, stomachique, emménagogue, antipanalgique, antiparalytique.

On fait usage des sommités fleuries, en infusion, dans la céphalalgie provenant d'excès de table, dans la coqueluche, dans les catarrhes, dans les maladies lentes de la poitrine, dans les douleurs de colique, dans la paralysie, dans les pâles couleurs, et contre le hoquet. Les bains, les lotions de serpolet ont été employés avec succès contre les relâchemens de la matrice. En

fomentations, le serpolet apaise les douleurs d'oreilles et de tête. Le vin que l'on a fait bouillir avec cette plante, tenu dans la bouche, soulage la douleur de dents. On lit dans FRANK, *Samml.* II, p. 366, qu'un homme a été guéri d'une hydropisie survenue à la suite d'une fièvre aiguë, en buvant d'une infusion de serpolet qui excita la sueur. DOBÉE, *lib.* I, *c.* 10, dit qu'on a rétabli l'usage de la parole avec l'esprit de cette plante. Son eau distillée tient un des premiers rangs parmi les eaux céphaliques. L'huile volatile de serpolet, admise dans le nouveau *Codex* de Paris, est odontalgique. (*Voyez* THYM.)

Séché, réduit en poudre, le serpolet est sternutatoire. Cette propriété, que je ne connaissais pas à cette plante, m'a été enseignée par un soldat vétéran admis aux eaux de Bagnoles, qui usait de cette poudre faute d'argent pour acheter du tabac. C'est au même vétéran ou, si l'on veut, à son industrie peu commune que je dois la connaissance des anguilles, des carpes, des truites et des énormes grenouilles qui vivent dans l'étang profond de la fenderie située à cent pas de l'hôpital.

THYM (*thymus*, LIN.), dérivé de θύω, je parfume.

On connaît plusieurs espèces de thym, no-

tamment le thym de Crète ou de Candie, le thym commun à larges feuilles, le thym à feuilles étroites, et le thym sauvage ou serpolet dont nous venons de parler.

Le thym cultivé à Bagnoles est le *thymus vulgaris*, Lin., sous-arbrisseau à petites feuilles, qui s'élève à la hauteur de 325 millimetres (1 pied). Ce sous-arbrisseau, multiplié par plants éclatés avec racines, borde une partie du jardin potager, répand autour de lui une odeur agréable, et sert aux cuisiniers pour relever leurs sauces.

Les pharmaciens tirent de cette plante, par la distillation, une eau et une huile volatile fort aromatiques. Ils font entrer les feuilles dans la composition de l'alcool général, de l'alcool vulnéraire, de l'orviétan, de la confection Hamec, du sirop de stéchas, et du baume tranquille.

La décoction des feuilles de thym est céphalique, atténuante, fondante, emménagogue : on la prescrit contre l'asthme, et pour faciliter la digestion et l'écoulement des règles.

En fomentation, c'est un excellent nervin et fortifiant, recommandable contre l'affaiblissement des membres, le relâchement, le gonflement des organes génitaux, etc.

L'huile essentielle éthérée de thym est stomachique, diurétique, carminative et emménagogue. On en prend cinq ou six gouttes qu'on

fait tomber sur un morceau de sucre, ou que l'on verse sur une liqueur convenable. Du coton imbibé de cette huile, et inséré dans une dent cariée, en apaise la douleur.

Tomate, pomme d'amour ou pomme dorée (*solanum pomiferum ; lycopersicon Galeni*). C'est le fruit d'une plante portant le même nom, qui est originaire de la côte de Guinée.

Ce fruit acide, de la grosseur d'une petite orange, devient rouge et cannelé sur les côtés lorsqu'il arrive à sa maturité.

Depuis le séjour des armées françaises en Italie et en Espagne, où les tomates sont l'accompagnement obligé du bouilli, les cuisiniers français font entrer ces fruits dans beaucoup de mets. Chez tous les restaurateurs de Paris on mange aujourd'hui des biftecks, des tendons, des cervelles aux tomates. Il en est de même à Bagnoles. Peut-être ferait-on mieux de préparer et de servir, comme en Espagne, les tomates à part. Voici, autant que je puis me le rappeler, la manière espagnole de préparer ces fruits, ou, si l'on veut cet assaisonnement, ce hors-d'œuvre : on met les tomates un moment dans le feu, sous la cendre chaude, afin de pouvoir enlever plus aisément leur épicarpe, ou, comme disent les cuisiniers, leur peau. On coupe, on écrase, on pulpe avec une cuiller de bois les to-

mates épicarpées ou pelées ; on y ajoute un peu de sel et de vinaigre, et on les sert avec la viande bouillie et même avec la viande rôtie. J'ai fait souvent usage de cet assaisonnement en Espagne, et toujours avec le même plaisir ; je n'ai jamais pu reconnaître aucune des mauvaises qualités reprochées aux tomates par les anciens trophologistes et pharmacologistes français. Toutefois je suis loin d'accuser ces derniers de s'être trompés ; car ce ne serait pas la première fois qu'une substance alimentaire aurait été réellement saine dans un pays, et malsaine dans un autre climat plus ou moins favorisé du soleil.

ANIMAUX.

Les anciens naturalistes rangeaient tous les corps de la nature en trois grandes classes formant chacune un règne, *regnum*, dérivé de *rego*, je gouverne. Ces trois règnes étaient : le règne minéral, le règne végétal et le règne animal. C'est dans ce sens que Linnæus a pu dire et a fort bien dit : *lapides crescunt ; vegetabilia crescunt et vivunt ; animalia crescunt, vivunt et sentiunt.*

Les physiologistes modernes, considérant que les animaux et les végétaux sont les seuls corps naturels pourvus d'organes, ont réduit les

trois règnes des anciens à deux règnes seulement ; savoir, le règne inorganique et le règne organique. Comme j'ai préféré, dans cette notice, l'ancienne classification des naturalistes à la nouvelle méthode des physiologistes, je dois dire et je dirai sommairement les motifs de ma préférence ; les voici : comme Linnæus, j'aperçois une différence aussi marquée entre les animaux et les végétaux qu'entre ceux-ci et les minéraux. Ces derniers sont sans vie, sans organes, sans mouvement spontané apparent ; ils croissent par juxta-position ; ils n'ont point de fin déterminée, ils obéissent à la loi de l'attraction universelle, et ils peuvent seulement cristalliser. Les végétaux vivent, ils sont susceptibles de contraction, ils ont des organes, ils exécutent des fonctions ; la durée de leur vie, comme celle des animaux, est limitée, et c'est, comme les minéraux, par leur surface extérieure, qu'ils croissent, qu'ils grandissent, qu'ils absorbent les gaz, les liquides nécessaires à leur existence; ils obéissent aussi, comme les minéraux, à la gravitation. Les animaux vivent et sentent ; la plupart se meuvent spontanément, peuvent à volonté se déplacer, se transporter d'un lieu dans un autre. Par contraire des végétaux qui s'approprient l'hydrogène et expirent l'oxigène, presque tous les animaux aspirent l'oxigène et

expirent l'hydrogène, et tous, sans exception, ingèrent, digèrent, assimilent intérieurement les substances alimentaires qui leur conviennent, et rejettent au dehors comme inutiles, superflus ou nuisibles, les résidus de leur digestion, de leur nutrition.

Les philosophes rangent l'homme dans la classe des animaux; mais les médecins pneumatistes, qui, comme Athénée, ont comparé le petit nombre des maladies des animaux avec le grand nombre des maladies de l'homme, savent fort bien que ce dernier, comme l'a dit M. de Buffon, est un être raisonnable, et que l'animal est un être sans raison ou sans âme, comme paraît l'avoir pensé Virgile en écrivant ce qui suit :

. . . . . Totamque infusa per artus
Mens agitat molem et magno se corpore miscet.

Sous ce point de vue l'homme ne doit pas entrer dans la catégorie des animaux entretenus à Bagnoles, et qui sont : l'abeille, — l'âne, — le canard, — le cerf, — le chat, — le cheval, — le chien, — le cochon, — le coq, — le dinde, — l'écrevisse, — la grenouille, — le lapin, — le mouton, — l'oie, — le pigeon, — la vache.

Nous examinerons les avantages que l'on tire et ceux que l'on pourrait tirer de chacun de ces animaux pour maintenir ou rétablir la

santé. Autant qu'il nous sera possible, nous rapporterons des faits applicables à l'homme de guerre. Peut-être échapperons-nous par là au vague de ces généralités, de ces propositions médicales complexes qu'on a plutôt fait d'admirer que de critiquer. Toutefois nous continuerons à nous servir des termes de médecine, de chirurgie et de pharmacie consacrés par l'usage, ou adoptés soit par les anciens soit par les modernes, suivant que les uns ou les autres nous fourniront des faits utiles à rapporter. Pour réformer ces termes, même ceux dont l'impropriété paraît le moins contestable, il faudrait entrer dans des discussions étrangères à ce recueil, il faudrait combattre des systèmes, adopter ou proposer d'autres doctrines, et très-probablement sans parvenir à satisfaire ni les médecins philosophes, ni même ceux qui sont hors des voies de la philosophie, lorsqu'ils publient, avec cette imperturbable satisfaction d'eux-mêmes qui donne aux sots un avantage immense sur les gens d'esprit : *qu'ils ne conçoivent pas une maladie sans siége déterminé, sans un organe malade*, voulant dire, abstraction faite de la matière, *quam boves et asini discernunt.* Les officiers de santé militaires savent fort bien d'après quelles théories les termes dont il s'agit ont été créés, quelles sont les maladies que ces termes signalent, et

quelles sont les propriétés, les vertus des remèdes qu'ils indiquent. D'ailleurs, diminuerait-on l'embarras que présentent les différentes nomenclatures des sciences médicales, et les difficultés déjà si grandes de l'étude de la médecine, en suivant le trop fameux conseil, « *de refaire les ouvrages classiques, de changer la dénomination, la théorie et le traitement des maladies?* »

Abeille (*apis*, Lin.). Genre d'insectes de l'ordre des hyménoptères, famille des apiaires.

Le nom d'*apis*, c'est-à-dire sans pieds, donné à cet insecte vient de ce que l'abeille cache ses pattes et sa picorée sous son ventre lorsqu'on la tient par les ailes.

Les Grecs désignaient les abeilles sous le nom de μελισσα ou μελιτα, mellites, que les naturalistes modernes ont appliqué à tous les insectes qui font ou récoltent du miel, et que les rédacteurs du nouveau *Codex* ont adopté pour désigner les sirops de miel, *mellitum simplex*, *mellitum de rosis*, etc., etc.

Les principaux caractères des abeilles mellites ou mouches à miel sont exprimés par la phrase entomologique suivante :

« Languette filiforme composant avec les mâ-
» choires une sorte de trompe coudée et fléchie
» en dessous ; premier article des tarses posté-
» rieurs, grand, très-comprimé en palette car-

» rée ; point d'épines à l'extrémité des deux der-
» nières jambes. » (LATREILLE.)

La famille des mellites est composée de six genres : celui des abeilles a pour caractère une lèvre supérieure courte, le corps velu ou pubescent, les antennes moins longues que la tête et le corcelet pris ensemble. Ce genre présente beaucoup d'espèces dont les plus remarquables vivent en sociétés très-nombreuses, et donnent toutes du miel et de la cire. L'espèce la plus commune à Bagnoles, en France et en Europe, c'est l'abeille domestique (*apis gregoria, apis mellifica*, LIN.). Voici, d'après Pline et Buffon, Réaumur et M. Hubert, ce que cette espèce offre de plus intéressant ou de plus remarquable dans sa structure et dans son admirable industrie.

Chaque ruche est composée de trois sortes d'abeilles; savoir, la reine ou mère, les mâles ou bourdons (1), et les abeilles sans sexe, nommées abeilles ouvrières ou mulets.

L'abeille-mère ou la reine est deux fois plus grosse que les autres abeilles; elle a les ailes courtes, les jambes droites, et marche plus gravement que les autres. Elle a une marque sur le front qui lui sert de diadème et de couronne.

---

(1) RÉAUMUR désigne les bourdons sous le nom de *faux-bourdons*.

Son vol est difficile : aussi ne lui arrive-t-il guère de voler que lorsqu'elle sort d'une ruche pour aller établir sa colonie. Son derrière est armé d'un aiguillon qui surpasse de beaucoup en grandeur celui d'une abeille commune, mais qui, au lieu d'être droit, est un peu courbé vers le ventre. Il en est de même à proportion de la vésicule qui contient le venin. Elle n'a point de brosses aux pieds. Elle a intérieurement deux ovaires, l'un à droite et l'autre à gauche : ils sont très-remplis d'œufs dans le temps de la ponte, et vont se réunir dans un canal commun. Dans l'espace de sept ou huit semaines, dix ou douze mille abeilles et plus naissent de la reine-mère.

Les mâles ou bourdons se reconnaissent par les organes génitaux dont ils sont pourvus, et que l'on aperçoit facilement pour peu qu'on leur presse les parties postérieures du corps. Ces bourdons n'ont point d'aiguillon, leurs trompes et leurs pattes ne sont point propres à la récolte de la cire et du miel; ils sont dispensés de travailler; ils ne volent sur les fleurs que pour en sucer le suc mielleux.

Les abeilles qui n'ont point de sexe, les ouvrières ou mulets, composent presque toute la ruche : leur nombre est de seize à dix-huit mille.

Le corps de toutes les abeilles se divise en tête, en poitrine ou corcelet et en ventre.

On remarque à la tête : des yeux à réseau placés sur les côtés; deux antennes composées de plusieurs pièces articulées; deux dents, serres ou mâchoires, qui forment une pince, et une trompe renfermée dans deux étuis d'une substance analogue à la corne ou à l'écaille, avec une grande bouche à la racine de la langue.

Le corcelet tient à la tête par un cou très-court; il porte quatre ailes en dessus, et six jambes ou pattes en dessous, dont les deux dernières sont plus longues que les autres : extérieurement, dans leur milieu, que Réaumur appelle la *palette triangulaire*, elles ont un enfoncement en forme de cuiller, bordé de poils un peu roides. La dernière partie de chaque jambe, qu'on pourrait appeler *pied*, est composée de cinq articulations qui la mettent en état de faire la fonction de main, et terminée par une espèce de petite brosse.

Le ventre, composé de six anneaux écailleux, est uni au corcelet par une espèce de filet. Tout le corps de l'abeille paraît très-velu à la vue simple.

Les abeilles ouvrières ont, comme leur reine, l'extrémité anale de leur ventre armée d'un aiguillon rétractile qui blesse douloureusement,

et verse dans la piqûre une liqueur venimeuse qui a fait périr des animaux et même des hommes. Le *Dictionnaire des sciences médicales*, au mot Abeille, cite plusieurs exemples de mort consécutive de la piqûre de cet insecte; ce dictionnaire indique aussi plusieurs remèdes contre cette piqûre : nous ferons connaître dans un moment celui de ces remèdes que le rédacteur de l'article dont il s'agit croit être le meilleur; mais poursuivons l'historique que nous avons commencé.

L'abeille qui a lancé son aiguillon dans la chair perd la vie, parce que les filamens latéraux de cet aiguillon se rebroussent quand elle veut le retirer, ce qui l'oblige à le laisser, et lui fait une plaie à laquelle son organisation et sa vie ne résistent point.

La reine est l'âme de la ruche; jamais elle ne marche sans cortége. Si elle sort, toutes les abeilles la suivent, et où elle se repose, toutes ses compagnes s'arrêtent.

Pendant l'été les mâles sont bien nourris, parce qu'ils doivent servir à féconder la reine; mais chaque mâle, momentanément préféré, flatté, épousé par la reine, meurt immédiatement après l'acte générateur accompli.

Aux approches de l'hiver, les abeilles ouvrières s'affranchissent, en les tuant, de l'entre-

tien des mâles fainéans, devenus inutiles à la fécondation de la reine : très-peu de mâles échappent au massacre. Le dehors des ruches devient alors un théâtre d'horreur et de carnage.

En été, les abeilles ouvrières sont toutes occupées : les unes vont chercher le miel et la cire, les autres travaillent dans la ruche. Celles qui vont picorer sortent et rentrent continuellement, jamais elles ne se perdent de vue. Quand elles sont sur des fleurs, elles font agir leur trompe avec une vitesse extrême, sucent le miel sécrété par les glandes situées au fond des fleurs hermaphrodites et femelles, et ingèrent ce miel dans un réservoir qu'elles ont à l'entrée du gosier. Dans le même temps, ces insectes font agir leurs pieds : comme ils sont velus, la cire ou la matière de la cire s'y attache par pelotons. C'est avec cette charge qu'elles retournent à la ruche, où les abeilles ouvrières les déchargent en avalant la cire, qu'elles élaborent, dit-on, dans leur estomac avant de la dégorger, de la pétrir et d'en former de petites lames minces pour la construction des alvéoles destinés à recevoir, à conserver le miel qui doit les nourrir en hiver. Ces alvéoles à six pans sont tellement réguliers, que tous les angles se rencontrent, se touchent exactement sans laisser aucun vide entre eux.

On a long-temps cherché pourquoi les abeilles avaient adopté, pour leurs cellules, la forme hexagone plutôt qu'une autre forme. Cette question a été résolue par le microscope, qui a fait voir que l'œil de cette mouche avait lui-même la forme hexagone; ce qui la forçait de bâtir ses loges selon les lois de la vision réfléchie.

Les loges, les cellules ou alvéoles des abeilles sont de trois grandeurs : les plus grandes sont les alvéoles royales destinées pour les femelles, les moyennes sont destinées aux mâles, et les plus petites ne peuvent servir qu'aux mulets. Ce qui est remarquable, c'est que les abeilles ouvrières ne se trompent point sur le nombre des cellules qui seront nécessaires et qu'elles bâtissent d'avance. La reine-mère de son côté, qui sent l'espèce d'œufs qu'elle va pondre, les place tous dans les cellules qui leur conviennent. Dans l'espace de deux ou trois jours, tous les œufs placés par la reine sont éclos. Les abeilles ouvrières en deviennent les nourrices, leur apprêtent de la pâtée, faite de cire brute et de miel, et les élèvent avec le plus grand soin. Au bout de vingt et un jours, les jeunes abeilles sont en état de former une nouvelle colonie. C'est alors que l'on comprend l'utilité de l'art d'élever, de soigner les abeilles; art qui paraît être dans son enfance à Bagnoles, où j'ai été té-

moin en 1822 de la perte des plus nombreux, des plus vigoureux essaims.

La piqûre des abeilles est suivie d'ardeur, de rougeur, de tumeur comme toutes les affections inflammatoires. S'il n'y a que quelques piqûres, il suffit de ne se point gratter et de laver les parties piquées avec l'eau simple, l'eau miellée, l'eau acidulée avec le vinaigre. Mais quand les piqûres sont multipliées, et que la fièvre survient, la plupart des praticiens conseillent de traiter le malade comme s'il était atteint d'une phlegmasie érysipélateuse, c'est-à-dire de le mettre à la diète, de lui donner des adoucissans, des rafraîchissans, et au besoin de le saigner, de le purger dans les premiers jours.

L'eau salée paraît préférable au rédacteur de l'article Abeille du *Dictionnaire des sciences médicales*. Voici les faits que ce rédacteur cite à l'appui de son opinion. « Un agronome anglais » eut la satisfaction de sauver la vie à un de ses » amis piqué à l'œsophage par une guêpe qu'il » n'avait pas vue dans un verre de bierre. Il lui » fit avaler à plusieurs reprises du sel commun » (muriate de soude (1)) délayé dans le moins

(1) Ce sel est nommé maintenant *deuto-hydro-chlorate de sodium*; mais comme il est dans la catégorie des sels qui cristallissent sans retenir d'eau de cristallisation, ou

» d'eau possible, de manière à former une es-
» pèce de bouillie. Les symptômes alarmans qui
» s'étaient manifestés à l'instant de la piqûre se
» calmèrent presque tout-à-coup, et cédèrent,
» comme par enchantement, à la potion pré-
» parée et offerte par les mains de l'amitié.

» Déjà l'illustre Dioscoride, qui vivait avant
» l'ère chrétienne, recommande la solution de
» sel ou l'eau de mer; et depuis ces temps éloi-
» gnés jusqu'à nos jours, l'efficacité de ce re-
» mède simple et économique ne s'est point dé-
» mentie : j'ai été moi-même fort souvent témoin
» de sa réussite ». Cet extrait de l'article Abeille du *Dictionnaire des sciences médicales* est de feu M. Chaumeton, ancien médecin militaire pensionné.

Plusieurs pharmacologistes assurent que les abeilles séchées, pulvérisées, à la dose de demi-gros, sont apéritives, diaphorétiques et diurétiques. Mêlée avec la graisse d'ours, cette poudre, dit-on, fait croître et renaître les cheveux. Quoi qu'il en soit, les produits des abeilles sont d'un meilleur usage que ces insectes.

Le miel est un des principes immédiats des

---

du moins sans en fournir lorsqu'on le chauffe, il est très-probable qu'on le nommera bientôt *chlorure de soude*, et cela, bien entendu, jusqu'à nouvelle autre dénomination.

végétaux. Les savans ne sont pas d'accord sur l'élaboration que ce suc gommoso-sucré, très-fermentescible, est réputé recevoir dans l'estomac des abeilles; mais on s'accorde parfaitement à Courbière, près de Narbonne, et dans les départemens qui formaient autrefois la Provence, le Languedoc, la Touraine, la Champagne, la Picardie et la Normandie, pour enlever aux abeilles la moitié ou environ de leurs provisions nutritives d'hiver.

Les qualités du miel qui se débite en France sont dans l'ordre des lieux que nous venons de nommer. Celui de la Normandie est le moins bon de tous, excepté celui de Bagnoles, qui participe de l'arome des fleurs cultivées dans les promenades délicieuses de cet établissement.

Nos pères ne vivaient guère que de miel et de fruits. Il y a des personnes qui mangent du miel quatre ou cinq fois par jour avec du pain, beaucoup d'animaux l'aiment aussi. Les pharmaciens s'en servent pour faire des bols, des confections, des électuaires, édulcorer des tisanes, composer des sirops, des mellites, fabriquer de l'hydromel simple et vineux, etc., etc. Les médecins de l'antiquité employaient souvent le miel blanc à l'intérieur dans le rhume, la toux, la sécheresse de poitrine, dans l'acrimonie, l'ardeur d'estomac, la phthisie commençante, et toutes

les affections inflammatoires. Ce miel devait être d'un blanc égal, grenu, d'une odeur douce, aromatique, gracieux au goût, et se fondre facilement, totalement dans la bouche. Le miel jaune était réservé pour l'usage extérieur et pour les lavemens. Depuis que le sucre est devenu commun on se sert bien moins du miel.

Deux chimistes distingués (MM. Cavezzali et Duburgua) ont indiqué un procédé très-simple pour séparer le sucre du miel. Ce procédé consiste à faire chauffer le miel avec de l'eau : on l'écume, on le clarifie, ensuite on y ajoute des coquilles d'œufs en poudre; on fait chauffer de nouveau; on filtre la liqueur, on la fait évaporer et cristalliser.

Le miel qui commence à s'altérer, à fermenter, peut être ramené à son premier état ou à-peu-près, en l'exposant à une température froide. La partie concrescible du miel se solidifie, et sa partie altérée demeure liquide; on les sépare aisément.

Chez quelques sujets, le miel non clarifié produit des accidens, notamment des coliques, on prévient cet effet par la clarification. Le miel clarifié se prépare en faisant fondre au bain-marie une livre de miel dans deux ou trois livres d'eau, et en enlevant l'écume à mesure que celle-ci se forme. Ce miel est atténuant, apé-

ritif, balsamique. On le donne dans les maladies muqueuses, pituiteuses des poumons; dans les engorgemens abdominaux : la dose est de trois ou quatre onces chaque jour. Continué pendant long-temps, l'usage du miel clarifié paraît avoir été utile dans l'asthme périodique et dans la gravelle.

En lavement, le miel écumé est laxatif à la dose de deux onces et plus.

A l'extérieur, le miel est bon pour mûrir les abcès, adoucir les douleurs, résoudre des inflammations ; mais on préfère aujourd'hui les cataplasmes émolliens et résolutifs.

Comme le miel, la cire paraît être un produit immédiat des végétaux; produit, si l'on veut, plus ou moins élaboré dans l'estomac des abeilles : témoin la cire du *myrica*, récoltée sur cet arbrisseau, qui croît à la Louisiane, et l'espèce de cire que l'on retire des chatons mâles du bouleau, de l'aune, du peuplier et du pin (1).

Les épiciers-ciriers donnent le nom de cire-vierge à la cire blanche, c'est à tort. La véritable cire-vierge ou neuve c'est la cire jaune. La preuve de cette vérité, c'est que la cire blanche est le résultat du *blanchissement* ou de l'oxigé-

(1) *Dictionnaire des sciences médicales*, article Cire.

nation de la cire jaune, soit par l'action combinée de l'air et de l'eau sur le pré, soit par l'immersion dans l'eau chargée de chlore (acide marin déphlogistiqué, acide marin aéré, acide muriatique oxigéné).

On emploie la cire jaune dans les emplâtres et les onguens. La cire blanche est préférée pour les cérats et les pommades. On doit choisir la cire jaune bien nette, bien sèche et sonore. La cire blanche doit être sèche, se casser net, et n'avoir pas d'autre odeur que celle qui lui est propre.

A Bagnoles, on ne brûle dans les appartemens et les salons que des chandelles faites avec la cire blanche. Lorsque celle-ci est pure, elle jaunit difficilement par le contact de la lumière. La cire fondue plusieurs fois est d'autant moins combustible. Les ciriers y ajoutent un peu plus de suif de mouton, et on s'en aperçoit facilement, parce qu'elle est plus molle, que la bougie coule en brûlant, et que la mèche se garnit d'un charbon plus volumineux.

On démontre que la cire blanche est allongée avec du suif en en versant un peu lorsqu'elle est fondue et chaude sur une étoffe : si l'alcool versé sur cette cire refroidie ne la sépare pas complétement par le frottement, et laisse aper-

cevoir une tache, c'est que la cire est mêlée de suif.

La cire jaune et la cire blanche sont adoucissantes, restaurantes. POERNER recommande la cire comme un excellent remède contre les maladies des intestins avec excoriation et douleur. Dans les diarrhées opiniâtres, il administre cette substance depuis un scrupule jusqu'à un demi-gros, deux ou trois fois le jour, sous forme d'émulsion. Celle-ci se prépare en fondant la cire avec un peu d'huile, et en mêlant le tout avec une décoction de gruau par la trituration avec un jaune d'œuf.

La cire verte, usitée pour guérir les cors aux pieds, se fait avec la cire jaune, la térébenthine et le vert-de-gris.

La propolis, dont les abeilles se servent pour boucher les fentes de leurs ruches, a été analysée par M. VAUQUELIN, qui a reconnu qu'elle était composée d'extractif, d'un peu de résine, de débris de végétaux et de débris d'insectes.

Cette substance, qu'on a nommée cire rouge, quoiqu'elle soit assez souvent d'un jaune foncé, diffère essentiellement de la cire, et ne saurait jamais remplacer celle-ci, puisqu'elle n'est point inflammable.

On a vanté les fumigations de propolis dans la toux invétérée. On en a fait usage pour mûrir

les abcès; mais cette substance paraît être peu recommandable : elle n'est admise dans aucune des *Pharmacopées* modernes.

Ane (*asinus*, Off. *Equus caudâ extremo setosâ*, Lin.).

Ce serait sans doute une profanation que d'oser porter la main sur les couronnes d'immortalité justement décernées à MM. de Buffon et de Linnée; mais il nous semble que l'âne est un âne, et n'est point *un cheval dégénéré*, *un cheval à queue nue*, *un cheval à bout de queue crineuse*. L'âne ne saurait être ni étranger, ni bâtard, ni intrus dans la nature; il a, comme tous les autres animaux, sa famille, son espèce et son rang. Comme le cheval, il est trois ou quatre ans à croître, et peut, comme lui, vivre vingt-cinq ou trente ans; mais en général sa santé n'est pas si délicate que celle du cheval, et il n'est pas, à beaucoup près, sujet à un aussi grand nombre de maladies.

A Bagnoles, les ânes rendent d'importans services aux malades : comme ils ne sont pas sujets à broncher et que leur allure est fort douce, ces derniers les préfèrent aux chevaux pour aller respirer l'air balsamique des promenades montueuses. Les dames malades sur-tout, commodément assises sur le dos des ânes, se promènent volontiers avec ces animaux, qui leur

plaisent particulièrement, par le soin qu'ils prennent d'éviter la boue en marchant, et par le talent qu'ils ont de les ramener à Bagnoles par le plus court chemin lorsqu'elles se sont égarées.

La chair de l'âne domestique n'est pas d'usage comme aliment; elle est de mauvais goût et se digère difficilement; mais celle de l'ânon est assez tendre et n'est pas désagréable.

Dale dit que l'urine d'âne est un remède souverain dans les maladies des reins; qu'appliquée extérieurement elle guérit la gratelle; qu'elle efface les verrues et détruit les callosités; qu'elle est utile dans l'atrophie, la paralysie et les douleurs de la goutte.

On a donné avec succès, dit Hoffmann (*Méd. systém.*, t. IV, part. IV, pag. 218), le sang d'ânon, dans l'eau de mélisse et du vinaigre, aux maniaques, sur-tout à ceux qui sont devenus tels à la suite d'une autre maladie.

Le lait d'ânesse a peu de consistance; il est clair, léger, sans odeur et à-peu-près sans saveur. Ce lait donne peu de crême, très-peu de matière caséeuse, et pourtant il est, avec le lait de chèvre, réputé le plus cicatrisant, le plus reserrant de tous les laits usités en médecine.

On a remarqué que le lait d'ânesse se digérait très-facilement lorsqu'il provenait d'une

ânesse jeune, bien portante, ayant mis bas depuis peu de temps, et lorsqu'il était bien administré; mais l'expérience a prouvé que les malades auxquels on l'administre périraient de faim s'ils prenaient ce lait pour toute nourriture.

Ce lait, disent les pharmacologistes, est propre à délayer, à tempérer les âcres, et on le préfère aux autres laits lorsque l'estomac est délicat et trop chaud, et quand tout autre lait s'aigrit et ne passe pas. Il convient aux invalides de Vénus, dans la fièvre hectique et dans tous les ulcères internes, spécialement du poumon.

Agneau (*agnus*, *ovis*, Lin.). Tout le monde sait que l'agneau est le petit de la brebis et du bélier. Ce nouveau né, qui reconnaît sa mère parmi plusieurs centaines de brebis, est le symbole de la douceur et de la patience. C'est à lui que, depuis six semaines jusqu'à trois mois, on coupe les testicules pour l'engraisser, rendre sa chair plus tendre, plus succulente, et en faire ce que l'on nomme un mouton.

Quoique tendre et délicat, l'agneau paraît être assez peu estimé à Bagnoles. Lorsque le nombre des commensaux de la première table passe trente, on y tolère un quartier d'agneau sortant de la broche, accompagné d'un autre rôti; encore cette tolérance n'a-t-elle lieu qu'à

une condition *sine quâ non*, c'est que la main la plus propre, la plus légère, qui est toujours celle d'une dame, introduira sous l'épaule brûlante de l'agneau, avant qu'on le dépèce et en présence de tous les convives, un gros morceau de beurre frais manié avec du persil, de la ciboule et des fines herbes, pour donner à ce rôt visqueux et doux jusqu'à la fadeur, la graisse et le bouquet qui lui manquent naturellement.

Les poumons d'agneau passent pour adoucissans. On en fait des bouillons dans les maladies de poitrine.

La présure est bonne, dit-on, contre les poisons et les morsures des bêtes venimeuses.

Hippocrate, dans son *Traité de la superfétation*, ordonne d'appliquer une peau d'agneau toute chaude sur le ventre des filles dont les règles sont supprimées. Ce moyen curatif a été employé avec succès chez des militaires attaqués de rhumatisme.

Canard (*anas*, Lin.). Les canards qui prospèrent par-tout où il y a des eaux, des étangs, des rivières, des insectes aquatiques, de petits poissons, des grenouilles, des graines de jonc, de la lentille d'eau, de l'ombrage et du gazon, se plaisent beaucoup à Bagnoles. La chair de ces oiseaux domestiques n'est pas si

savoureuse que celle des canards sauvages, qui font plus d'exercice; mais elle est succulente, moins lourde et généralement préférable à celle des trois quarts et demi des canards qui se mangent à Paris. Peut-être les canards élevés à Bagnoles participent-ils plus qu'on ne le croit de la nature des canards sauvages, qui, deux fois par an, viennent visiter l'étang de la fenderie, qui n'est éloigné de la basse-cour des bains que de 600 mètres. Ce rapprochement, qui permet d'en supposer d'autres, explique pourquoi les cannetons de Bagnoles peuvent suppléer les hallebrans rôtis, et pourquoi les entrées de canards aux navets, aux cardons, au céleri, à la chicorée, à la purée verte et aux olives, sont si estimées des grands pensionnaires de la première table.

On dit que le foie de canard arrête le flux hépatique; mais on dit aussi que les truffes du Périgord, amalgamées avec des foies de canards, et les pâtés de foies de canards d'Auch et de Toulouse, ont plus souvent causé que guéri ce flux. Suivant Lémery, le canard, appliqué sur le ventre immédiatement après l'avoir ouvert vivant, est un remède excellent contre la colique venteuse.

Cerf (Ελαφος des Grecs, *cervus* des Latins; *cervus cornibus ramosis, teretibus, incurvatis*, L.).

La basse-cour de Bagnoles est ornée d'un cerf et d'une biche. Ces deux animaux, de la taille d'un petit cheval, donnent quelquefois d'agréables distractions aux pensionnaires de l'établissement. Leurs sens sont exquis; leur vue est excellente; ils ont l'odorat fin, l'oreille délicate. La musique instrumentale paraît beaucoup leur plaire. Plusieurs fois, dit-on, ce cerf et cette biche ont fait des fugues dans la forêt voisine; mais ils sont toujours revenus dans leurs loges. La biche est plus curieuse, plus caressante que le cerf; elle s'approche plus volontiers des dames, et celles-ci ne se défient nullement de ses caresses. Il n'en est pas tout-à-fait de même du cerf: sa réputation n'est pas bonne; il doit avoir commis anciennement quelque mauvaise action; il inspire de la défiance, même aux personnes les plus familières avec lui, et qu'il paraît voir avec le plus de plaisir.

La chair du cerf est noire, ferme, pesante, et son jus est âcre. Dans les grandes tables, la chair de sanglier, qui n'est pourtant pas plus facile à digérer, est préférée à celle du cerf. Un morceau de filet de ce dernier, mariné, piqué en fin, rôti à point, et servi avec différentes sauces, ne saurait être un plat méprisable. Les nombles et les cuisses de cerf en civet ont aussi leur mérite, sur-tout lorsque la bête a été forcée

ou prise à la course à force de chiens. Quant au poumon et au foie, c'est bien fait de les abandonner aux jeunes chasseurs de bon appétit.

La gelée de corne de cerf, *gelatina cornu cervi* du nouveau *Codex*, est nutritive, adoucissante, analeptique. Elle est employée dans les hôpitaux militaires contre les dévoiemens et tous les flux anciens.

La corne de cerf *philosophiquement préparée*, c'est-à-dire brûlée, est un absorbant recommandé par tous les pharmacologistes dans les aigreurs gastriques, dans les altérations humorales, dans le scorbut et la vérole.

L'esprit volatil de corne de cerf (*subcarbonas ammoniæ, Cod.*) est l'antidote des poisons acides. Il est préconisé comme atténuant, stimulant, nervin, cardiaque, antispasmodique, diaphorétique. On l'emploie dans le typhus, dans les spasmes atoniques, dans la paralysie, dans la syncope, la goutte erratique ou atonique, la rétropulsion d'exanthèmes par débilité. La dose moyenne est de cinq à quinze grains. A l'extérieur, cet esprit, que tous les chimistes modernes assimilent à l'ammoniaque ou hydrogène-azote, anciennement alcali-volatil, est épispastique, corrosif, résolutif. On l'emploie

utilement dans la paralysie et dans certaines tumeurs externes.

Voici la formule de la mixture de corne de cerf usitée en Angleterre dans les fièvres accompagnées de diarrhée :

℞ Corne de cerf brûlée . . . . . ℥ij.
Gomme arabique en poudre depuis ʒiij jusqu'à . . . . . ℥j.
Eau. . . . . ℔iij.

Faites bouillir et réduire à deux tiers en remuant continuellement. Passez.

La dose de cette mixture est de deux à quatre onces. « Suivant Hoffmann, l'huile qui monte dans la distillation de la liqueur volatile de corne de cerf, distillée et redistillée avec le double de son poids d'eau jusqu'à ce qu'elle devienne limpide, calme, procure un long et profond sommeil, sans, causer ni langueur ni débilité, et excite la transpiration sans échauffer». Cette huile, connue sous le nom d'huile animale de Dippel, *oleum volatile animale Dippelii*, *oleum cornu cervi rectificatum*, se donne en Allemagne et en Angleterre avec du sucre et de l'éther, à la dose de cinq à quinze et à trente gouttes, dans l'épilepsie, l'hystérie, les spasmes, les convulsions et certaines fièvres intermittentes. Le nouveau *Codex* de Paris ne fait pas mention de l'huile animale de Dippel, qui, prescrite à

l'extérieur, il y a cinq ans, par l'un des médecins rédacteurs de ce *Codex*, fut malheureusement administrée à l'intérieur et causa la mort du malade. Je cite ce fait en passant, dans la vue de contribuer à dégoûter les malades et les médecins des remèdes sujets à des accidens, à des méprises aussi funestes.

CHAT (Αἴλυρος des Grecs; *catus* des Latins; *felis caudâ elongatâ*, *auribus æqualibus*, LIN.).

La tête de cet animal à quatre pattes est ronde, son museau est court, garni de longs poils de barbe; il a l'œil grand, la prunelle oblongue ou fenduè verticalement; et ses paupières, en se contractant dans un sens contraire ou horizontalement, peuvent fermer la prunelle si exactement, qu'elle n'admet, pour ainsi dire, qu'un seul rayon de lumière, et l'ouvrir si entièrement que les rayons les plus faibles suffisent pendant la nuit à la vue de l'animal, par la grande quantité qu'elle en admet. La langue du chat est garnie de pointes ou de piquans qui la rendent fort rude au toucher; sa queue est très-longue; il a cinq doigts aux pieds de devant et quatre à ceux de derrière; ces doigts sont garnis d'ongles fins et pointus qui se cachent et se serrent si proprement dans les pattes de l'animal, qu'il n'en touche point la terre, et qu'il marche sans les user, sans les émousser, ne les

faisant sortir que quand il veut s'en servir pour frapper ou pour saisir.

Le chat est fin, adroit, léger, vite à la course, caressant et assez familier, quoique conservant toujours un peu de férocité; il est défiant, voleur, gourmand, traître et très-voluptueux.

La chatte est souvent en chaleur. Lorsqu'elle devient pleine, elle porte ses petits cinquante-six jours; elle met bas jusqu'à six petits, auxquels elle est très-attachée, et qu'elle ne quitte presque point : c'est alors qu'au lieu de fuir les chiens, elle les attaque avec audace et acharnement.

Les chats vivent dix ou douze ans. Leur instinct pour la destruction des rats et des souris a introduit ces petits tigres domestiques chez tous les peuples civilisés; mais on ne sait pas assez que cet instinct s'affaiblit beaucoup dans le chat trop bien nourri, et qu'il disparaît entièrement dans le chat servile.

A Bagnoles, les chats de l'hôpital laissent les souris manger paisiblement le pain des malades; la chasse aux lapins, aux oiseaux, aux taupes, aux grenouilles, aux lésards et aux couleuvres leur plaît davantage que celle des souris et ne les expose pas à se faire manger eux-mêmes. A cette occasion, je citerai un fait qui prouve bien le pouvoir de l'imagination : c'est

celui d'un jeune grenadier que j'ai vu atteint de convulsions après avoir vomi tout ce qu'il avait dans l'estomac, et cela parce que ses vieux camarades lui montrèrent la tête sanglante d'un chat dont il avait mangé sa part, croyant se régaler de gibelotte de lapin.

On a attribué de grandes vertus à la tête du chat réduite en poudre : on a dit que c'était un spécifique dans les maladies des yeux; des filles se sont servies de la cervelle de cet animal pour faire des amans. A quelles extravagances l'ignorance et les passions ne portent-elles pas?

Lemery dit que l'oreille d'un chat vivant résout le panaris et en empêche les progrès : il faut pour cela, dit-il, mettre le doigt malade plusieurs fois le jour dans cette oreille, pendant un quart d'heure chaque fois. Une dame de mon voisinage, qui, pour se délivrer d'une colique périodique, avait consenti à jeûner et à se faire poser quelques douzaines de sangsues, fut prise, durant ce traitement, il y a environ trois ans, d'une colique si violente que son mari, mon compatriote, vint meprier de me transporter chez lui : j'y allai. En entrant chez la malade, dont la figure n'exprimait que trop la douleur qu'elle éprouvait, j'aperçus dans le coin de sa chambre un chat remarquable par sa beauté, sa blancheur et sa propreté; je proposai à la malade de faire cou-

cher son chat sur le siége de sa douleur, ma proposition fut bientôt agréée; le topique fut appliqué, la douleur cessa promptement. Depuis cette époque, Madame ***, qui a repris son ancienne manière de vivre, qui a supprimé quelques mauvaises habitudes et apprécié à sa juste valeur la mode de la diète et des sangsues, a pu se passer des médecins et pourrait certifier au besoin qu'elle s'en trouve bien.

Cheval (ιππος des Grecs; *cabalus*, *equus* des Latins; *equus caudâ undique setosâ*, Lin.). Cet animal, pourvu de toutes les parties de la génération, se nomme *cheval entier;* celui auquel on a enlevé les testicules par la castration porte le nom de *cheval hongre;* la femelle se nomme *cavale* ou *jument* (*equa*); son petit est nommé *poulain* lorsqu'il est mâle (*equulus*), et *pouliche* (*equula*), si c'est une femelle.

Le caractère du genre cheval, selon les anciens naturalistes, est d'avoir six dents incisives à chaque mâchoire, et la corne du pied d'une seule pièce. Brisson (1) désigne ce genre par cette phrase : *equus auriculis brevibus, erectis; jubâ longâ.*

Selon les naturalistes modernes, le cheval appartient à la classe des mammifères de l'ordre

(1) *Règne animal*, p. 100.

des solipèdes ainsi caractérisé : les quatre pieds monodactyles, avec un seul ongle ou sabot entier; des vestiges ou rudimens de deux autres doigts derrière chaque canon; six dents incisives à chaque mâchoire, marquées dans la jeunesse d'un sillon transversal qui disparaît ensuite; des canines dans les mâles, manquant le plus ordinairement dans les femelles; six molaires de chaque côté à l'une et à l'autre mâchoire, à couronne plate et marquée de nombreuses circonvolutions d'émail qui y forment des lignes élevées, séparées des dents incisives ou des dents canines par une barre ou espace interdentaire. Point de mufle. Lèvre supérieure grande et mobile. Oreilles médiocres, pointues en forme de cornets. Corps élevé, musculeux et couvert de poil. Jambes fines et nerveuses disposées pour la course rapide. Queue médiocre garnie de longs crins dans toute sa longueur, ou seulement terminée par un flocon de poils. Deux mamelles inguinales peu apparentes. Un estomac simple et membraneux, des intestins excessivement développés. Un grand cœcum, etc.

On a remarqué que les chevaux domestiques, abandonnés et redevenus sauvages, propagent promptement et perdent assez tôt quelques-uns des traits de la race qui leur a donné naissance : témoin en Amérique les chevaux espagnols

abandonnés à Saint-Domingue, dont la tête est devenue plus grosse, les oreilles et le cou plus longs; témoin en Europe les chevaux allemands, devenus beaucoup plus petits par l'influence de la vie sauvage. Au commencement des guerres de la révolution, le général en chef de l'armée gallo-batave, dont je suivais le quartier général, fit prendre dans les bois voisins de Dusseldorf une demi-douzaine de chevaux sauvages, qu'il parvint, non sans peine, à faire dresser pour la selle. Deux dragons du 4e régiment furent chargés particulièrement de dompter, de discipliner, de travailler ces chevaux, qui furent mis à la ration de fourrage ordinaire de la cavalerie légère. Cette éducation, à laquelle j'eus alors la curiosité d'assister, me laissa persuadé, comme le sont tous les vieux cavaliers, que c'est par les bienfaits, la douceur et la patience que l'on parvient le plus sûrement à soumettre et à dresser les chevaux lorsqu'ils ne sont pas nés absolument vicieux. Je sais bien que la force peut aussi contraindre ces animaux à l'obéissance; je l'ai vu trop souvent employer avec succès pour pouvoir en douter; mais je sais aussi que la violence et les mauvais traitemens font perdre aux chevaux leurs qualités les plus précieuses, leur ardeur, leur courage, leur docilité même, parce qu'ils perdent leur intelli-

gence. « Quelle différence, dit un auteur fort savant (1), n'y a-t-il pas entre l'animal conduit habituellement par le fouet, et celui qui n'obéit qu'à la main d'un écuyer habile! Celui-ci aime son maître, se plaît à faire sa volonté, répond à ses moindres désirs; l'autre, au contraire, cesse d'obéir dès qu'il ne tremble plus, et à la moindre circonstance qui lui fera apercevoir la supériorité de ses forces sur celles de son conducteur, il les emploiera contre lui, et sa vengeance pourra être terrible. »

A leur plus grande vivacité près, les chevaux sauvages dont il s'agit ressemblaient beaucoup aux chevaux des cosaques. Ce que j'ai entendu louer particulièrement dans ces petits chevaux sauvages et dans ceux de la Forêt-Noire, c'est l'excellence de leur vue. Les aides-de-camp du général en chef les préféraient, pour les marches de nuit, aux chevaux de grand prix dont ils pouvaient disposer. J'ai eu, dans le temps, la permission de monter un de ces petits chevaux sauvages, ses mouvemens me parurent doux relativement au cheval français que je montais habituellement; mais pour la promptitude de l'intelligence et la souplesse des mouvemens, ce cheval sauvage était bien loin des chevaux es-

(1) *Dictionnaire des sciences naturelles*, t. VIII, p. 468.

pagnols que, depuis cette époque, j'ai eu l'occasion et le temps d'étudier.

C'est avec de longues cordes lancées avec adresse, et dans lesquels les chevaux sauvages s'enlacent, que l'on parvient à se rendre maître de ces animaux.

Les couleurs ordinaires des chevaux naturellement ou accidentellement sauvages sont le bai-châtain, le brun et rarement le noir.

Le pas, le trot, le galop, sont les allures naturelles du cheval; l'amble, l'aubin, l'entre-pas sont des allures vicieuses.

Le cri ordinaire du cheval se nomme *hennissement.* Cet animal hennit, montre les dents pour exprimer sa faim, sa joie, ses désirs, ses amours, toutes les impressions, toutes les sensations fortes qu'il éprouve. Les femelles hennissent moins souvent et avec beaucoup moins de force que les mâles, la castration assimile sous ce rapport le mâle à la femelle.

Les yeux des chevaux, éloignés l'un de l'autre et placés un peu de côté, sont généralement grands, à fleur de tête, et leur pupille a la forme d'un carré long, dont le grand diamètre est horizontal. De tous les animaux qui ne sont pas nocturnes, le cheval est peut-être celui qui voit le mieux, qui distingue le plus facilement, le plus nettement les objets pendant la nuit. Les

yeux enfoncés ou de grandeur inégale signalent une vue courte, mauvaise, délicate.

Les oreilles terminées en pointe, élevées au haut de la tête et placées l'une près de l'autre, sont assez grandes et très-mobiles. Ce sont ces conques externes que les chevaux dirigent du côté d'où vient le bruit, qui rendent leur ouie si délicate. Les oreilles basses annoncent la fatigue du cheval; l'une en avant, l'autre en arrière, désignent un naturel colère; les oreilles couchées indiquent un cheval prêt à mordre.

La bouche fraîche, écumeuse sous la bride, est le signe d'un bon tempérament. Le front court et étroit, les oreilles pointues en avant, les yeux prompts à s'animer, indiquent l'ardeur et le feu dont le cheval est susceptible. La tête petite à proportion du corps; le cou étroit, allongé, relevé; les jambes minces et longues, indiquent sa légèreté. L'arrondissement de la croupe et la juste proportion de toutes les parties du corps marquent sa force. Enfin, son cou robuste et ses jambes nerveuses annoncent qu'il est ferme, assuré dans toutes ses attitudes, et qu'il est capable de réprimer ses efforts jusque dans la plus grande ardeur.

Le cheval entier a le pénis très-grand dans un fourreau dirigé en avant; ses testicules sont en dehors. La vulve de la jument et ses mamelles

inguinales, qui sont au nombre de deux, n'offrent rien de particulier.

Le printemps est la saison du rut. Pour se procurer de bonnes races, il faut choisir des étalons qui joignent aux qualités utiles les avantages extérieurs de la forme, de la grâce et de la beauté. Les Anglais, dont les chevaux sont à bon droit renommés, ne donnent que trente guinées pour un beau cheval qui a couru sans gagner le prix; tandis qu'ils paient cent, deux cents, mille guinées et plus, le cheval laid qui a gagné le prix, ou celui qui a laissé bien loin de lui tous ses rivaux.

La durée de la gestation est de douze mois. Le poulain naît couvert de poil, les yeux ouverts, et avec assez de force pour se soutenir et marcher. Il tette environ sept mois, et commence à manger du foin à deux mois. On le sèvre en le séparant de sa mère, et en lui donnant du son, du foin, etc. Lorsqu'il ne donne plus de signes d'inquiétude, on le mène au pâturage; il y passe l'été jour et nuit pour l'endurcir aux vicissitudes des temps.

Quelques jours après la naissance du poulain, on voit paraître, à chaque mâchoire, les deux incisives moyennes, c'est-à-dire les pinces. A trois ou quatre mois, deux autres dents paraissent à côté des premières, et à six mois ou à-

peu-près, on aperçoit les deux dernières dents incisives ou les coins, l'un à droite et l'autre à gauche.

A l'âge de dix-huit mois jusqu'à trois ans, on fait subir aux poulains la castration. Cette opération se fait au printemps ou en automne.

Entre deux et trois ans, à six mois d'intervalle, les dents adultes remplacent les dents de lait. A quatre ans ou à-peu-près, le travail de la dentition est terminé.

Dans leur jeunesse, on reconnaît l'âge des chevaux à leurs dents incisives. Ces dents ont à leur partie supérieure un creux qui s'efface petit à petit par l'usure, et suivant des lois assez constantes pour que chaque degré d'usure corresponde à un espace de temps déterminé. Le fond de la cavité est taché de noir. On appelle cette tache *germe de fève.*

Les dents de lait sont plus blanches que les dents adultes; elles sont aussi plus étroites, et ont à leur base un collet ou rétrécissement plus marqué. A quinze mois, la cavité des premières dents de lait n'existe plus. A vingt mois, les dents qui sont venues après les premières ne marquent plus; et après deux ans, la cavité des dernières a disparu.

Les dents adultes perdent leur creux dans le même ordre que les dents de lait. La cavité des

premières dents incisives de la mâchoire inférieure disparaît entre quatre ans et demi et cinq ans ; les secondes, entre cinq et six ans ; et les dernières, entre sept et huit ans. Les incisives de la mâchoire supérieure s'usent après les autres. Les cavités des deux moyennes disparaissent vers la huitième année ; celles des suivantes, vers la dixième ; et celles des dernières, vers la douzième. Les légères différences observées dans ces divers changemens, tiennent d'une part aux races, aux individus qui arrivent plus ou moins promptement à l'adolescence, et d'autre part à l'herbe, au foin, à la paille, aux grains, aux écorces, etc., plus ou moins tendres, plus ou moins faciles à inciser, dont les chevaux ont été nourris. Après la douzième année, on n'a plus que des règles incertaines pour juger de l'âge de ces animaux.

Un cheval à quatre ans est bon pour la monture ; il peut vivre et servir vingt-cinq à trente ans.

Les chevaux diffèrent beaucoup les uns des autres. Quelle différence, par exemple, n'y a-t-il pas entre le cheval espagnol, qui joint à l'élégance et à la beauté des formes des mouvemens si souples et une intelligence si prompte ; et nos gros chevaux de trait, dont le corps massif et lourd est en si parfaite harmonie avec leur

intelligence! La faible capacité des chevaux espagnols pour la longue course peut-elle se comparer avec la puissance physique des chevaux arabes pour courir longuement?

Les qualités morales des chevaux n'offrent pas moins de diversité que les qualités physiques: les uns sont d'une intrépidité que rien n'arrête, les autres, d'une timidité que tout effraie. Il en est qui sont aussi remarquables par leur mémoire, leur prudence, la facilité avec laquelle on les instruit, que d'autres le sont par leur stupidité, leur opiniâtreté, leur méchanceté, leur insociabilité. Toutes ces différences méritent l'attention de l'administration supérieure, car elles se propagent, et peuvent, dans beaucoup de circonstances, aux armées sur-tout, perdre ou sauver les hommes.

Si la beauté du cheval consiste dans une certaine proportion de la tête et des membres avec le corps; si cet animal, pour être réputé bien proportionné, doit avoir du bras à la fesse deux têtes et demie, et autant en hauteur du garrot jusqu'au sol, on peut assurer sans courir la chance d'un démenti, que les chevaux de Bagnoles et tous ceux qui sont à son service, ne sont ni beaux ni bien proportionnés; mais en revanche ces chevaux ont des qualités précieuses pour leurs maîtres. Ils sont trop petits pour

le service militaire français, par conséquent point de réquisition à craindre; ils ont le pied sûr et marchent adroitement; par conséquent peu d'accidens à redouter pour les personnes et les fardeaux qu'ils portent; ils sont sobres; ils supportent aisément la faim, par conséquent point de temps à perdre, point de frais à faire pour leurs rafraîchissemens; enfin ils sont sociables entre eux; dociles et obéissans à la voix de leurs conducteurs, par conséquent un seul homme peut aisément en conduire une douzaine sans les lier les uns aux autres, comme on fait en Espagne pour conduire les mulets.

Ce n'est pas tout : les chevaux de Bagnoles ne coûtent rien à nourrir; ils vivent, même en hiver, dans les bois, où ils savent creuser la neige pour trouver les herbes, les écorces, les feuilles, les mousses nécessaires à leur nourriture.

Lorsque ces chevaux ont travaillé; lorsqu'ils ont été montés par les pensionnaires de Bagnoles, ou qu'ils ont servi au portage des bois, des charbons de la forêt d'Andaine, ou au transport des fers de la forge de..... à la fenderie, près Bagnoles, on les conduit par bandes de neuf à dix dans la forêt ou dans les bois de la Ferté-Macé, qui touchent aux bains. Ces bandes, en se réunissant, forment des troupes de che-

vaux assez considérables. Suivant le calcul du garde-général, le nombre des chevaux qu'il surveille jour et nuit, pour qu'ils ne s'introduisent pas dans les parties réservées des bois, serait d'environ quinze cents. Chaque cheval admis à pâturer dans la forêt porte une clochette à son cou, et est marqué d'une fleur de lis sur la cuisse gauche. Survient-il quelque événement extraordinaire, un orage, du bruit, un mouvement insolite quelconque, tous les chevaux de la même troupe se rallient auprès de ceux d'entre eux qu'ils ont reconnus pour les plus forts, les plus intelligens, les plus courageux, et ils fuient ou s'arrêtent suivant que ces derniers leur en donnent l'exemple. Les loups viennent-ils les attaquer, les chevaux-chefs communément se retournent du côté de ces animaux féroces, prennent la meilleure position qu'ils peuvent, se mettent en garde, et se disposent à mordre et à frapper avec les pieds de devant. Tous les chevaux qui les imitent sont bientôt abandonnés par les loups; mais malheur aux chevaux qui fuient ou qui se défendent par des ruades! les loups les saisissent par la queue, les font tourner, les étourdissent, les abattent, les égorgent et les dévorent.

Après sa mort, le cheval nous offre des services d'un autre genre. On mange sa chair dans

les temps de disette; son cuir sert à faire des harnais; le poil de la crinière et de la queue, que l'on appelle *crin*, sert à faire des toiles, des tissus pour meubles d'appartemens, des tamis, des cordes, des archers d'instrumens, des boutons; on en bourre des selles, des coussins, des matelas; on purifie sa graisse pour l'usage des lampes; on brûle son sabot pour faire le bleu de Prusse.

On fait recevoir la vapeur de la corne et des crins brûlés aux hystériques, aux hypocondriaques. On a publié que des bains de fumier de cheval, appliqués de manière à éviter la respiration de la vapeur fumiaire, avaient guéri des membres paralysés. De Heer, *obs.* 14, vante les testicules du cheval comme un excellent remède dans l'accouchement difficile. L'action spécifique de ce remède sur la matrice est-elle bien sûre? Quoi qu'il en soit, ce remède paraît moins dangereux que le seigle ergoté préconisé récemment pour faciliter l'accouchement (1).

Quant au lait de jument, plusieurs peuples de l'Asie en font leur boisson habituelle; et on l'a souvent fait prendre en Europe avec succès dans la phthisie, la consomption, et les maladies de langueur.

---

(1) Voyez le *Dictionnaire des Sciences médicales*, au mot Ergotisme.

Chien (*canis caudâ recurvâ*, Lin.).

Les pieds de cet animal à quatre pattes sont fendus, ceux de devant divisés en cinq doigts et ceux de derrière en quatre; son museau est plus ou moins allongé; sa gueule est armée de quarante dents; savoir, six incisives, deux remarquables par leur longueur et très-pointues, nommées *canines*, et douze molaires à chaque mâchoire. Comme le loup, le renard, la loutre et quelques autres animaux, le chien a un pénis osseux, lequel près de sa racine est garni d'un corps assez gros, composé de plusieurs cellules et de beaucoup de petits vaisseaux. Durant l'accouplement, ce corps se dilate et se gonfle au point de retenir le pénis, qui ne saurait alors s'échapper du vagin avant que l'impétuosité soit passée, la semence évacuée et la partie affaissée. On ne peut guère les séparer de force sans les blesser, sur-tout la femelle. Celle-ci porte deux mois et deux ou trois jours, et met bas cinq ou six petits. Le petit chien n'a les yeux ouverts qu'au bout de dix ou onze jours; à neuf ou dix mois, il est en état d'engendrer, et à quinze ans il cesse de produire. Les chiens peuvent vivre jusqu'à vingt ans et même au-delà.

Le chien, dit M. de Buffon, est celui de tous les animaux carnassiers dont l'espèce est la plus variée. C'est aussi le premier des animaux que

l'homme a su mettre dans ses intérêts lorsqu'il a voulu étendre sa puissance sur le règne animal. Le chien est l'ami de l'homme et l'homme l'aime aussi, du moins en Europe.

Au cap de Bonne-Espérance, les chiens sauvages courent d'une grande vitesse et ne se fixent nulle part. Ils se réunissent en troupes pour chasser les bêtes fauves, et ils en détruisent prodigieusement. On tue rarement de ces chiens, et plus difficilement encore on les prend dans des piéges, parce qu'ils s'éloignent plus souvent qu'ils ne s'approchent des objets que l'homme a touchés.

Les chiens demi-sauvages du Kamschatka, plus agiles et plus vifs que le chien domestique, servent à la nourriture et au vêtement des Kamschadales. Ces derniers laissent les chiens en liberté pendant l'été ; ce n'est qu'au mois d'octobre qu'ils les rassemblent pour les atteler à leurs traîneaux. Ils attirent et nourrissent ces animaux avec une pâte de poisson fermentée, qu'ils font presque cuire.

Au Pérou, le chien est bon à manger et se vend au prix courant du gibier. Les nègres et les sauvages du Canada font leurs délices d'un chien rôti.

En Europe, on a vu presque par-tout des chiens sacrifier leur vie pour sauver celle de

leurs maîtres ; d'autres se sont laissés mourir de faim après la mort de ces derniers. Communément les chiens aident les Européens à chasser, à garder leurs troupeaux, toutes leurs propriétés ; plusieurs, notamment ceux des bouchers de Paris, traînent de petites voitures ; quelques-uns, principalement ceux de Terre-Neuve naturalisés à Paris, plongent, repêchent, rapportent les naufragés, les noyés, tout ce qui est prêt à périr dans les eaux.

A Bagnoles, sans la rapidité de la course des chiens, les lapins de la garenne, blessés par les chasseurs au tir, seraient presque toujours perdus pour ces derniers, qui ne pourraient que bien rarement empêcher les lapins blessés de rentrer dans leurs terriers.

On fait lécher de vieux ulcères à des chiens pour les déterger et les guérir plus promptement. On fait coucher de jeunes chiens avec de vieilles personnes pour ranimer celles-ci. On pourrait encore, comme cela s'est pratiqué jadis, ouvrir des chiens vivans et les appliquer immédiatement sur le ventre, le côté, la tête, toutes les parties du corps irritées, enflammées, rhumatisées.

Les chiens, que le tissu serré de leur peau empêche de transpirer beaucoup et qui ont rarement le ventre libre, sont sujets à plusieurs maladies, notamment à la grippe, à la colique, à

la pierre, à la gale, aux vers et à la rage. On ne sait que trop bien que les chiens communiquent la rage par leurs morsures; mais il faut que leur bave, comme le venin de la vipère, pénètre l'intérieur des vaisseaux. La privation de nourriture ou sa mauvaise qualité, le manque d'eau et la chaleur de l'atmosphère contribuent aussi à former dans le chien la cause de la rage lorsqu'elle n'est pas communiquée par la morsure d'un animal enragé. Une fureur aveugle et meurtrière, une horreur pour les liquides sont les effets de cette effroyable maladie. Dans cet état, le chien ne connaît personne, sa morsure empoisonnée communique la contagion aux animaux qu'il rencontre. Les hommes, devenus enragés par cette morsure, éprouvent les mêmes symptômes, les mêmes accès; les efforts qu'ils font pour avaler des liquides sont vaincus par un obstacle inconnu qui leur monte à la gorge. L'immersion dans la mer, les calmans, les antispasmodiques, les pédiluves, les bains sagement tempérés, les diurétiques et particulièrement les cantharides (1), sont recommandés

---

(1) ℞ Teinture de cantharides. . . . . ℥s.
Eau . . . . . ℔ij.
Sirop de safran. . . . . ℥ij.
Mêlez.

Dose : une cuillerée à soupe le matin et le soir, en

par la plupart des auteurs de médecine antilysse. Des praticiens dignes de foi assurent avoir obtenu des succès 1°. du lavage à grande eau tombant de haut ou fortement injectée; 2°. de l'excision de la partie mordue; 3°. de l'ustion profonde avec un fer rouge de chacune des morsures. Le docteur Odier (de Genève), qui a vu traiter et qui a traité lui-même plusieurs hydrophobes, assure positivement que ce dernier moyen est infaillible lorsque la cautérisation est bien faite. Il est certain que la cautérisation des petites plaies arrête le cours de plusieurs autres maladies contagieuses, notamment de la vaccine et de la petite vérole inoculée, lorsqu'on pratique cette cautérisation avant que la fièvre éruptive se déclare. Toutefois l'excision et la cautérisation sont des moyens curatifs si effrayans pour la plupart des malades, que le médecin prudent, consulté pour une personne mordue par un animal suspect, doit, avant de conseiller d'exciser et de brûler, s'assurer préalablement que les morsures ont été faites par un chien réellement enragé. Mais comment peut-on acquérir

---

augmentant tous les jours d'une cuillerée à café, jusqu'à ce qu'il survienne un peu de dysurie.

La teinture de cantharides se prépare en faisant digérer pendant quelques jours deux gros de cantharides et un demi-gros de cochenille dans une livre d'alcool affaibli.

cette certitude si importante ? On peut s'assurer qu'un chien est enragé en lui présentant de l'eau : l'agitation, le tremblement, les convulsions, la fureur de l'animal à la vue de ce liquide, décident la question. Si le chien a été tué sans faire cette épreuve, il reste encore un moyen de savoir s'il était enragé : c'est d'offrir à un chien vivant un morceau de viande frottée contre la gueule, les dents, les gencives baveuses du chien mort, le refus de cette viande avec hurlemens est une preuve de la maladie. Que si ni l'une ni l'autre de ces épreuves n'étaient possibles, il faudrait alors considérer le temps écoulé depuis la morsure et se diriger d'après les excellentes vues consignées dans ces mémoires. (Vol. X, p. 126, 183, 196, 199 et 205.)

L'*album græcum*, vanté par Galien, le fiel, la graisse et le sang des chiens, ne sont plus admis dans la pratique de la médecine. L'huile de petits chiens conserve encore quelques partisans : cette huile est employée dans les contusions, dans les blessures des tendons et des membranes, dans les plaies d'armes à feu, etc.

La peau des chiens paraît être préférée pour faire des bas à varices. On peut s'en servir dans l'œdème des membres abdominaux, et nous connaissons des personnes sujettes aux enge-

lures, qui ont été guéries en portant habituellement des gants de peau de chien.

Cochon (*porcus*, *seu porcus domesticus*, Off. *Sus caudatus*, *oriculis oblongis*, *acutis*; *caudâ pilosâ*, Lin, *Syst. nat.*)

Le cochon domestique est privé de la faculté de reproduire son semblable, parce qu'on lui a fait subir l'opération que l'on nomme castration. Celui qui n'a point été châtré se nomme *verrat*; la femelle porte le nom de *truie*, et ses petits sont nommés *cochons de lait* tant qu'ils tètent.

Le cochon a la tête longue, le bout du grouin mince à proportion de la grosseur de la tête, et la partie postérieure du crâne fort élevée ; les yeux petits, les oreilles larges, le cou gros et court, le corps épais, la croupe ovalée, la queue mince et de longueur moyenne; les jambes courtes et droites, principalement celles de devant; les oreilles dirigées en avant, recoquillées, longues, pendantes : il a quarante-quatre dents; savoir, six incisives à chaque mâchoire, deux canines et quatorze dents molaires, sept de chaque côté; les deux canines inférieures sont fort longues et sortent de la gueule en se recourbant; elles font remonter la lèvre supérieure; elles se nomment *crochets* : ce sont ses *défenses*. Il est couvert de grosses soies droites et pliantes, dont

la substance paraît cartilagineuse et même analogue à celle de la corne ; ces soies se divisent à l'extrémité en plusieurs filets, au nombre de sept ou huit et même plus; en les écartant, on peut séparer chaque soie d'un bout à l'autre : la couleur des soies est le blanc, le blanc sale, le jaunâtre, le fauve, le brun et le noir.

La truie est en chaleur pour ainsi dire en tout temps; elle recherche les approches du mâle, quoiqu'elle soit pleine ; elle porte quatre mois, met bas au commencement du cinquième, et redevient pleine bientôt après : elle produit par conséquent deux fois l'année ; elle donne douze ou quinze petits et même davantage.

Les formes imparfaites ou du moins désagréables du cochon semblent influer sur toutes ses habitudes. Son grognement n'est pas aimable; tous ses goûts sont immondes ; toutes ses sensations se réduisent à une luxure furieuse, à une gourmandise brutale, épouvantablement féroce, qui lui fait dévorer tout ce qui se présente, même sa progéniture au premier sentiment du besoin d'aliment. Cet animal est aussi très-peu sensible aux coups.

« Une des singularités remarquables dans les » cochons, disent les savans auteurs de l'*Histoire naturelle du cabinet du Roi,* c'est que leur » graisse est différente de celle de presque tous

» les animaux quadrupèdes; elle n'est ni mêlée
» avec la chair, ni ramassée aux extrémités de
» la chair; elle la recouvre par-tout et forme
» une couche épaisse, distincte et continue
» entre la chair et la peau : c'est ce qu'on nomme
» *lard.* »

La castration qu'a subie le cochon tourne au profit de sa chair, qui est plus tendre, plus succulente; mais elle porte atteinte à sa force, qui est de beaucoup inférieure à celle du cochon sauvage ou sanglier. Son corps est moins ramassé et moins robuste; au lieu de défenses, il n'a que des crochets beaucoup plus faibles. Ses goûts sales et grossiers le rendent très-facile à nourrir : les glands, les vers, les fruits, le son, l'écume des pots, la lavure des vaisselles, les excrémens humains, tout convient à sa gloutonnerie.

On a remarqué que les alimens du cochon avaient une grande influence sur la qualité de sa chair et sur les maladies auxquelles il est sujet. L'angine, les scrophules, la ladrerie, par exemple, qui n'attaquent jamais ni le sanglier ni le cochon qui tète, sont les maladies habituelles des cochons qui vivent d'excrémens humains.

A Bagnoles, le cochon est d'une très-grande ressource pour la cuisine. On a soin, quinze

jours avant de le tuer, de l'enfermer dans une étable propre et de le nourrir exclusivement de glands, de faînes, de pommes, de poires sauvages mêlées avec du son, et de lui donner peu à boire. Ces attentions, ces précautions, qui mériteraient d'être observées par-tout, font manger avec plaisir et sans la moindre répugnance, par les pensionnaires les plus délicats, la poitrine de l'animal en petit salé, son carré rôti, son échinée en côtelettes et sa tête en hure de sanglier.

Le cochon de lait farci avec son foie haché, lard blanchi, fines herbes, etc., mis à la broche et gardé à vue par le rôtisseur Bourdon, est un des mets les plus fêtés de la première table de Bagnoles. Tous les convives en mangent, ne fût-ce qu'un morceau de sa peau croquante, qui n'est pas, comme la chair de ce petit animal, laxative et quelquefois assez difficile à digérer.

La graisse de porc préparée est la seule partie du cochon dont on fait usage actuellement en médecine. Cette graisse est émolliente; les pharmaciens la font entrer dans la préparation des pommades et des onguens.

Coq (*gallus gallinaceus*, Off.; *gallus caudâ compressâ ascendente*, Lin.). Cet oiseau domestique est de l'ordre des oiseaux tétradactyles ou

à quatre doigts, dont trois en devant et un en arrière.

Avant de prendre le nom de coq, ce mâle de la poule porte celui de poulet. Ceux des poulets et poulettes que l'on ne destine pas à la reproduction de l'espèce sont privés, les mâles de leurs testicules, les femelles de leurs ovaires et alors ils prennent les noms de *chapons* et de *poulardes*. Les chapons sont timides, craintifs et l'objet du mépris des coqs; leur chair devient tendre et succulente comme celle des poulardes. Les poulets auxquels on n'a enlevé qu'un seul testicule sont appelés *cocâtres;* ils ont une voix grêle, aiguë et désagréable.

La crête du coq est rouge, simple, comprimée, festonnée; les gobules de son menton sont rouges, ses joues sont nues et d'un blanc éclatant; sa queue est relevée et comprimée. Les coqs armés d'une corne sur la tête sont les complices involontaires d'un petit artifice, qui consiste à couper la crête des jeunes coqs à un travers de doigt du crâne et à insérer dans cette coupure un petit ergot de poulet : cette espèce de greffe animale réussit parfaitement et en peu de temps (1).

---

(1) Voyez le mémoire sur la possibilité de réunir les parties vivantes entièrement séparées du système animal, vol. 1, p. 85 — 145.

Le coq est vigoureux, fier, chaud, très-amoureux; ses yeux sont perçans; il est de tous les oiseaux celui qui, le premier, annonce le jour par son chant. Parmi les dames pensionnaires à Bagnoles en 1822, il y en eut une qui ne pouvait entendre sans malaise le chant du coq. Ce dernier fut privé de sa liberté, il ne chanta plus; mais son silence rappela certain dialogue de Lucien, où cet auteur malin fait parler si agréablement un coq avec Myrtile.

La poule est dix-huit à vingt jours à couver ses œufs pour les faire éclore. La coquille s'amincit peu-à-peu à la faveur du calorique et de la transpiration de la couveuse, et met presqu'à nu la pellicule qui enveloppe les autres parties de l'œuf. Lorsque le poulet est devenu assez fort, il fait peu-à-peu avec son bec une ouverture à la coquille, et dès qu'il s'est fait un premier jour, il a bientôt achevé de se délivrer de sa prison.

Le poulet est un enfant que beaucoup de gens préfèrent à ses parens; car la poule, sur-tout lorsqu'elle est d'un certain âge, ne trouve sa place que dans le pot-au-feu des malades qui ont besoin de corriger l'âcreté de leurs humeurs, et le coq ne paraît jamais sur une bonne table que lorsqu'il est vierge. Le coq, qui serait dur s'il n'était pas vierge, est, dans cet état, un manger

d'autant plus estimé, qu'il est rare et puissamment aphrodisiaque. On serait tenté de croire que la mort n'éteint point dans cet animal sa vigueur tant enviée, et qu'il communique une partie de ses bonnes qualités à ceux qui le mangent : c'est du pays de Caux que viennent à Bagnoles les coqs vierges. On les mange à la broche et simplement bardés.

Les poulardes du Mans, si voisines de Bagnoles, pourraient et devraient ouvrir la première saison des eaux : c'est un des meilleurs oiseaux de la terre. Une poularde alors mise chaque jour à la broche, après l'avoir habillée de lard et remplie de truffes, ou du moins bourrée de cresson aiguisé avec du vinaigre de Maille lorsqu'elle est arrivée à sa destination, exhalerait autour des bains un parfum capable d'y attirer et d'y fixer la vogue.

Quant au poulet, il faudrait un livre tout entier pour décrire les métamorphoses qu'il subit à Bagnoles : à la broche seulement, il y a plus de vingt façons de le servir.

Dans les maladies aiguës, on donne l'eau de poulet pour toute nourriture : elle est adoucissante et passe facilement. Quelquefois on remplit le ventre du poulet de semences froides, dans la vue de combiner la matière animale avec la matière végétale et de modifier favora-

blement la matière organique. L'expérience des siècles a confirmé cette bonne méthode.

Dans les convalescences, les poulets tendres, charnus, point trop gros, sont un très-bon aliment; la chair blanche et délicate d'un poulet rôti nourrit fort bien; cependant à quantité égale l'œuf est encore plus nourrissant.

On a remarqué que ce ne sont pas les plus gros œufs qui donnent naissance aux plus gros poulets. Les gros coqs vierges du pays de Caux naissent d'œufs qui sont très-petits, il en est de même des belles poulardes du Mans. On a remarqué aussi que les œufs qui sont de forme ronde allongée donnent des mâles, tandis que ceux qui sont plus arrondis donnent des femelles. Cette remarque n'est pas sans intérêt, puisqu'elle indique le moyen d'avoir à volonté des poulets ou des poulettes, des chapons ou des poulardes, des coqs ou des poules.

On compte six parties dans l'œuf; savoir, la coquille, la pellicule, le blanc, le jaune, les ligamens et la cicatricule : la plupart de ces parties ont leur utilité particulière.

Les propriétés médicinales des œufs entiers dépendent beaucoup de leur préparation. Rien de plus sain qu'un œuf frais à la mouillette; rien de plus indigeste qu'un œuf dur. Dans les œufs à la coque, le blanc et le jaune n'ont subi

aucune altération et conservent tous leurs principes bienfaisans : aussi ces sortes d'œufs, la nourriture la plus simple du règne animal, sont-ils permis aux convalescens et admis dans tous les hôpitaux du Roi.

On peut conserver les œufs long-temps frais en les couvrant d'une couche d'huile ou d'un vernis gélatineux, et en les maintenant sur des tablettes ou sur des châssis de toile de crin à une température d'un ou deux degrés au-dessus de zéro, dans un lieu où l'air circule librement. C'est une mauvaise méthode que celle de garder les œufs sur la cendre ou sur la paille; les ménagères qui conservent dans le son ou dans l'huile les œufs qu'elles ramassent dans les mois d'octobre et de novembre, pour leurs provisions d'hiver sont les plus sages. Feu M. Parmentier a remarqué que les œufs qui n'avaient pas été fécondés se conservaient mieux que les œufs fécondés.

L'œuf est la base de toutes les espèces de pâtes, soit brisées, soit feuilletées, soit croquantes : sans lui, point de crêmes, point d'entremets sucrés, et sur-tout point d'omelettes.

Les coquilles d'œufs sont absorbantes et se donnent depuis un scrupule jusqu'à demi-gros. Elles entrent dans la composition du lithontriptique de mademoiselle Stephens. On les ajoute

dans les poudres dentifriques pour nettoyer et blanchir les dents.

La pellicule est un tissu de matière fibreuse, qui contient de la gélatine et de l'albumine; elle guérit les coupures et les écorchures récentes.

Le blanc d'œuf sert à clarifier les sirops, le petit-lait, à faire les pâtes de guimauve et de réglisse blanches, etc.; à l'extérieur on l'emploie comme adoucissant dans les inflammations, particulièrement dans l'ophthalmie. Etendu en couches très-minces sur un corps uni, le blanc d'œuf se dessèche et fait fonction de vernis transparent; mêlé avec de la chaux éteinte à l'air et appliqué sur de la toile, il sert à luter les vaisseaux dans les opérations de chimie.

Le jaune d'œuf s'emploie avec succès dans la dysenterie, pour restaurer, adoucir et resserrer. On en fait une émulsion animale connue sous le nom de lait de poule, usité par-tout dans la toux, dans le crachement de sang, dans la chaleur pulmonaire, dans la phthisie, dans toutes les dispositions à la phlogose. A l'extérieur, on fait entrer le jaune d'œuf, comme émollient et résolutif, dans le cataplasme de mie de pain; on le mêle avec la térébenthine pour faire le digestif simple.

En cuisine, le jaune d'œuf est la liaison nécessaire de la plupart des sauces, de tous les

ragoûts maigres et de presque tous les entremets; on en fait des crêmes avec du lait, ou à l'eau, édulcorées avec le sucre, aromatisées à la fleur d'oranger, à la vanille, etc. ces crêmes sont un manger très-délicat.

En pharmacie, le jaune d'œuf est d'un grand usage; il entre dans la composition du looch jaune; il sert d'intermède pour rendre miscible à l'eau les résines liquides ou sèches, le camphre et tous les corps huileux.

Enfin dans plusieurs arts, comme dans ceux de la cuisine et de la pharmacie, le jaune d'œuf est un conciliateur aimable, qui s'interpose entre toutes les parties pour opérer leur rapprochement : c'est un ami sûr, toujours disposé à rendre service, à affaiblir le mal, à opérer le bien, et très-souvent le mieux.

Dinde (*meleagris*), Lath.

Genre d'oiseaux de l'ordre des gallinacés et de la famille des nudipèdes.

Le mâle de ce genre se nomme le dinde, et sa femelle la dinde. Le dindon est le dinde de l'année, mâle ou femelle, qui a pris toute sa croissance, et le dindonneau est le jeune dinde mâle ou femelle qui n'est pas parvenu au terme de son accroissement.

La basse-cour de Bagnoles est assez bien peuplée de dindes, de dindons et de dindonneaux.

Ainsi que les coqs et les poules, les dindes sont étrangers à nos climats : ils le sont même à nos Continens, quoique les ornithologistes ne soient pas plus d'accord sur ce point que sur le pays natal du dinde (les uns font cet oiseau originaire de l'Inde, les autres de la Numidie). Peu importe d'où il vienne, disent les gastronomes, pourvu qu'il soit tendre. Durant la première saison des eaux, les dindonneaux piqués de lard fournissent aux pensionnaires de la première table des bains quelques rôtis estimables sans doute, mais bien inférieurs à ceux que donnent les dindons bien gras, bien en chair durant la seconde saison, où leur grosseur et leur bonne qualité soutiennent fort bien sur table la concurrence du gibier.

Depuis le premier dinde mangé en France au festin des noces de Charles IX en 1570, l'expérience a prouvé qu'un dindon tendre, gras, potelé, truffé, bien apprêté, est un aliment aussi agréable à manger que facile à digérer.

Le dinde sauvage est plus vivace, plus gros, plus délicat que le dinde domestique; la nourriture et les soins donnés à ce dernier ne compensent point les effets de la liberté sur son organisation, sur son fumet, sur sa longévité. Serait-ce pour cela que le mot *dinde* est devenu synonyme de bête, de stupide?

La dinde est plus tendre, plus délicate à manger que le mâle. Comme toutes les autres femelles des gallinacés, elle n'a besoin d'être fécondée qu'une fois pendant toute la durée de sa ponte. Chaque ponte se compose de quinze à vingt œufs. La dinde pond, en avril et en septembre, tous les jours ou tous les deux jours lorque la saison n'est pas chaude. Les dindes de deux ou trois ans pondent plus et donnent des œufs plus gros que les dindes moins âgées.

Il est d'usage d'enlever à la dinde ses œufs pendant la ponte; on lui en laisse seulement un réel ou figuré; on conserve les autres jusqu'à l'incubation dans un panier rempli de paille ou bâle d'avoine, et placé dans un lieu sec. Si l'on ne prenait pas cette précaution, la dinde casserait, dit-on, par maladresse les œufs qu'elle trouverait dans le pondoir.

Une dinde bonne couveuse peut contenir sous elle pour l'incubation vingt de ses œufs ou une égale quantité d'œufs d'oie, ou trente œufs de canne, ou un nombre pareil d'œufs de poule. Elle doit être établie dans un lieu tranquille, peu éclairé, chaud et sec. On la nourrit modérément, et l'on tient à sa portée de l'eau qu'il est bon de renouveler tous les trois ou quatre jours, afin qu'elle ne se corrompe point et qu'elle ne se remplisse pas d'ordures.

L'incubation dure trente à trente-deux jours. Lorqu'on y soumet des œufs de diverses espèces d'oiseaux de basse-cour, il ne faut pas perdre de vue que pour en obtenir les petits à la même époque, il est indispensable de placer sous la couveuse, d'abord les œufs de canne d'oie et de dinde, puisqu'ils sont de vingt-huit à trente-deux jours à éclore, et que ceux de poule, n'ont besoin que d'être couvés pendant vingt et un jours.

On a remarqué que, chaque jour, la couveuse ramène les œufs du centre à la circonférence, et les reporte de la circonférence au centre alternativement, pour qu'ils participent à une chaleur plus également compensée.

La tendresse de la dinde pour ses petits éclos lui fait aussi prendre tous les soins, prévoir tous les dangers. Sa vue est si perçante, qu'elle aperçoit un oiseau de proie à la plus grande distance; elle en avertit ses petits par le cri de la frayeur, ils se cachent, se tapissent dans l'herbe, dans les buissons. L'ennemi a-t-il disparu, la mère les avertit par un cri de joie, ils se rallient à l'instant.

Les dindonneaux craignent le froid, redoutent l'humidité, veulent une nourriture choisie et échauffante. On prétend que les Suédois, pour fortifier les dindonneaux, les baignent dans

l'eau froide et leur font avaler du poivre. Ailleurs on leur fait avaler quelques gouttes de vin pendant leur première enfance. Dans les départemens voisins de Bagnoles, la première nourriture des dindonneaux consiste dans du pain mouillé avec du cidre; devenus plus forts, on leur donne une pâte de farine et d'orties hachées : au bout d'un mois, ils sont en état d'aller aux champs.

Au nombre des plantes pernicieuses aux dindonneaux est la grande digitale à fleurs rouges : cette plante leur cause une sorte d'ivresse; des vertiges, des convulsions; s'ils en ont mangé beaucoup ils deviennent étiques et périssent. Les dindonneaux sont devenus dindons quand ils ont pris le *rouge*, c'est-à-dire quand au duvet qui couvrait leur tête succèdent ces membranes rouges qui ressemblent à de petits mamelons de grosseur et de formes irrégulières. Cette époque est pour eux un moment de crise pendant laquelle, lorsqu'ils sont abattus et languissans, un peu de vin leur est utile.

Le dindon a besoin de boire sur-tout dans les grandes chaleurs. La couleur rouge lui déplait, le met en fureur. Lorsqu'il mange, sa caroncule frontale se raccourcit. On le voit quelquefois se pavaner en étalant sa queue en forme de roue, d'où est venu le proverbe trivial, *fier comme un coq d'Inde.*

Le dinde est susceptible de s'allier avec le paon, il en résulte des mulets d'une forme et d'un plumage agréables.

La propension que les dindes ont de percher en plein air et dans les lieux élevés est une indication de la nature toujours aussi bonne à suivre dans l'éducation des animaux que dans le traitement de leurs maux. Il est certain que les dindes qui couchent sur des arbres ou sur des perchoirs placés sous des hangars, ont une chair plus savoureuse et ne sont pas exposés à la vermine comme ceux de ces oiseaux qui couchent dans des poulaillers.

Les dindes ne mangent ni les pois carrés, ni l'ers, ni la vesce, ni les plantes laxatives, telles que la laitue, la mauve, le chou, etc.; mais ils mangent avec avidité les limaçons, les limaces, les sauterelles... qui peuvent leur donner promptement le dévoiement mortel auquel ils sont sujets. On assure qu'il n'y a contre ce mal des dindes aucun remède préférable au vin et aux plantes aromatiques (1).

La pépie, qui attaque plusieurs autres gallinacés, fait périr beaucoup de dindes lorsqu'on

---

(1) Rozier, Parmentier, Sonnini, etc. *Dictionnaire d'Agriculture pratique, d'Economie rurale et de médecine vétérinaire*, t. III, p. 54. Chez Desray, libraire, rue Hautefeuille, n°. 4.

n'a pas la précaution d'enlever avec une forte épingle la pellicule qui recouvre la langue de ces oiseaux et la rend insensible.

Juché dans un lieu froid et humide, le dinde est sujet à la goutte. On le guérit en le plaçant dans un lieu chaud et sec, et en lavant l'articulation de la cuisse à la patte avec du vin tiède.

Ecrevisse (*cancer macrourus*, *rostro suprà serrato*, *basi utrinque dente simplici*, Lin.).

Les écrevisses cuites dans un bon court-bouillon pourraient fournir un entremets agréable aux commensaux du propriétaire de Bagnoles, et des bouillons fort convenables aux personnes que la phthisie, la goutte, la mélancolie, la faiblesse ou l'épuisement des organes génitaux conduisent annuellement aux eaux. Pourquoi le chef de la cuisine n'emploie-t-il jamais ces crustacés qu'en garnitures? Ignorerait-il l'art de conserver les écrevisses? Pour conserver ces insectes pendant plusieurs jours on les enferme dans un vase quelconque avec des feuilles d'ortie, et on les tient à la cave ou dans tout autre endroit frais : si on veut prolonger leur existence, on leur donne du foie de bœuf.

On a remarqué que les écrevisses qui habitent les rivières où se déchargent des matières fécales y grossissent prodigieusement en peu de

temps, et que leur enveloppe s'y imprègne de diverses couleurs, que leur chair a mauvais goût et que son usage est même malsain.

Une autre remarque qui a beaucoup exercé la sagacité des physiologistes qui prétendent expliquer tous les phénomènes de la nature, c'est que les deux grosses pattes de devant des écrevisses de rivière sont plus ou moins charnues, à mesure que la lune approche ou s'éloigne de son plein. Je ne rapporterai point ici toutes les hypothèses plus ou moins ingénieuses successivement proposées pour expliquer ce fait; mais je consignerai ici en passant une expérience bien facile à répéter, qui détruit toutes ces hypothèses, la voici :

Mettez des écrevisses dans un vivier où l'eau leur convienne; ayez soin que ces écrevisses aient en tout temps une nourriture copieuse, et vous verrez que leurs pattes seront pleines en nouvelle comme en pleine lune.

Cette expérience ne prouve-t-elle pas que l'écrevisse qui sort seulement de sa retraite pendant la nuit pour chercher sa nourriture, trouve plus facilement à se nourrir, à s'engraisser, à rendre ses pattes charnues lorsque la lune est sur l'horizon, lorsqu'elle voit sa proie, que lorsqu'elle la cherche à tâtons.

Immédiatement au-dessous de la tête des écre-

visses, on trouve entre les deux membranes de leur ventricule deux petites concrétions à l'état de carbonate calcaire, qui portent le nom de *pierres d'écrevisse*, et improprement celui d'*yeux d'écrevisse*. Lorsque cet insecte est nouvellement dépouillé, il n'est recouvert que d'une peau rouge très-délicate, mais vingt-quatre heures après, cette peau est assez dure pour mettre l'écrevisse à l'abri de tout choc. On a remarqué que ces concrétions ne se rencontraient dans cet animal qu'aux époques de sa mue, et on a auguré de là qu'elles doivent servir à lui restituer son enveloppe.

La pierre d'écrevisse est employée comme absorbant dans les aigreurs de l'estomac. On en fait des tablettes ou pastilles avec le sucre et le mucilage de gomme adragant.

On donne les pierres d'écrevisses un quart d'heure avant de prendre le lait, et ils l'empêchent de cailler dans l'estomac.

Voici la fameuse recette de *Hartmann*, avec laquelle il dit avoir guéri un grand nombre de phthisiques :

℞ Pierres d'écrevisses de rivière.
Racines d'iris de Florence.
Fleurs de soufre. . . . . *ana* ℈j.
Antihectique de Poterius.
Opiat de laudanum. . . . . *ana* gr. v.

Mêlez exactement, faites une poudre dont la dose sera d'un scrupule à demi-gros.

N'oublions pas de dire que la cupidité a imaginé de contrefaire les pierres d'écrevisse; mais que ces pierres contrefaites n'ont ni la dureté ni ce cordon rose qui appartient aux pierres d'écrevisse naturelles.

Grenouille (*rana manibus tetradactylis, fissis; plantis hexadactylis, palmatis; pollice longiori*, Lin.).

Cet animal, très-vivace, plus aquatique que terrestre, est beaucoup plus commun à Bagnoles, beaucoup plus facile à pêcher que les écrevisses. Peut-être devrait-on les mépriser un peu moins. La chair des cuisses et des pattes de grenouille est un aliment fort bon pour les cachectiques, les dartreux et les phthisiques. Le nouveau *Codex* de Paris admet le bouillon de grenouilles, *jusculum cum ranis*, et ce bouillon, fait avec les grenouilles seules ou avec du veau, a, selon Vogel, été maintes fois utile dans tous les cas où il est d'usage d'employer les bouillons d'écrevisses, *jusculum cum cancris fluviatilibus*. Sauvages vante le frai de grenouille pour se laver la bouche dans l'esquinancie et contre les aphthes. On tire de ce frai une eau cosmétique, à laquelle on attribue aussi, lorsqu'on en boit, la vertu d'apaiser les fièvres lentes, de

consolider les ulcères de la vessie, et d'arrêter les hémorragies. Hoffmann (*Med. syst.*, t. IV, part. III, p. 19,) préconise le cœur et le foie desséchés des grenouilles comme anti-épileptiques. Ce remède paraît bien faible pour une maladie aussi grave que l'épilepsie; mais si l'on considère la puissance de la méthode diététique, avec laquelle ce grand médecin secondait l'action des médicamens altérans qu'il employait, on cessera de s'étonner des cures presque miraculeuses qu'il a opérées.

Les grenouilles entrent dans la composition de l'emplâtre de ce nom. Les pharmaciens font une huile de grenouilles par infusion. On peut voir les vertus de ces deux compositions dans toutes les *Pharmacopées* anciennes. Quant à l'histoire naturelle des grenouilles, elle est trop longue pour trouver place ici, même sommairement.

Lapin (*cuniculus*, Off. *Lepus caudâ brevissimâ, pupillis rubris*, Lin.). Les lapins abondent dans la garenne de Bagnoles, où quelques baigneurs s'amusent à les chasser; mais cet animal rongeur, lorsqu'il est poursuivi, est plus difficile à tirer que le lièvre; ses bonds sont si vifs que l'on a peine à l'ajuster. Le soir, une heure ou deux avant le coucher du soleil, les lapins quittent leurs galeries souterraines pour pâtu-

rer pendant la nuit. C'est alors que les chasseurs, postés à l'affût, les attendent patiemment, les surprennent au passage, et les tirent à leur aise, sur-tout s'ils ont eu la précaution de boucher quelques terriers.

La chasse aux *lacets*, aux *collets*, aux *panneaux*, aux poches à lapins, n'est pas d'usage dans la garenne des Bains.

Je n'ai pas vu de furets à Bagnoles ni même dans les environs. Ces ennemis des lapins y seraient cependant utiles pour arrêter l'extrême multiplication de ces derniers qui ravagent les jardins non clos de murs, notamment celui de l'hôpital où je les ai surpris maintes fois ravageant le potager. On a remarqué que l'antipathie naturelle des furets pour les lapins était si grande que, dans sa plus grande jeunesse, un furet endormi s'éveille à la seule présence d'un lapin vivant ou mort, et se jette dessus avec fureur.

Lorsqu'ils sont jeunes, les lapins de Bagnoles, piqués ou bardés, servis rôtis ou en casseroles, ont un goût délicat et un fumet aussi agréable que les lapins de Cabourg, leurs voisins, si renommés à la halle de Paris. Les vieux lapins sont secs, plus difficiles à digérer, mais toujours incomparablement meilleurs que ces lapins dont parle Despréaux, qui,

.....Elevés dans Paris,
Sentent encor le chou dont ils furent nourris.

Le lapin domestique, comme tous les esclaves, est sujet à des maux inconnus au lapin sauvage et libre. La surabondance ou la mauvaise qualité des alimens qu'on lui donne l'exposent à des indigestions. La diète en est le remède. Les plantes aqueuses, telles que les choux trop tendres, et sur-tout les laitues, lui occasionnent des diarrhées que l'on guérit en lui donnant des croûtes de pain, du foin ou de la luzerne sèche. L'enflure hydropique ou gros ventre se guérit de la même manière. L'humidité des clapiers est souvent la cause de ces deux maladies, ainsi que de la gale, qui ne tarde pas à devenir contagieuse si l'on ne sépare les lapins galeux de ceux qui ne le sont pas. Le défaut d'air pur et l'humidité leur causent aussi des ophthalmies, que l'on ne guérit radicalement que par l'air libre et un régime sec.

Le son, légèrement trempé d'eau salée, donné une fois par mois aux lapins de clapier, est recommandé par les vétérinaires comme un excellent moyen préservatif des maladies auxquelles sont sujets ces lapins domestiques.

La peau des lapins sert en médecine pour envelopper les membres attaqués de rhumatisme et de goutte. La graisse de ces mammifères ron-

geurs est nervine et résolutive ; on en frotte les membres retirés, endurcis, atrophiés ; elle fortifie les articulations et facilite la résolution des tumeurs squirrheuses.

MOUTON, BÉLIER (*ovis cornibus compressis, lunatis*, LIN.).

On désigne généralement sous le nom de mouton un seul genre d'animaux domestiques, qui sont : le *bélier* servant à la reproduction ; le *mouton* ou le bélier coupé ; la *brebis*, qui est la femelle ; l'*agneau* ou l'*agnelle* qui est le petit de l'année.

La physionomie de ces animaux est décidée au premier aspect : les yeux gros et fort éloignés l'un de l'autre, les cornes abaissées, les oreilles dirigées horizontalement de chaque côté de la tête, le museau long et effilé, le chanfrein arqué, sont des traits bien d'accord avec la douceur et l'imbécillité qui caractérisent les moutons.

Le bélier, qui vit douze ou quatorze ans, n'est bon que jusqu'à huit pour la propagation. Il faut le bistourner à cet âge, et l'engraisser avec les vieilles brebis.

La chair du bélier, quoique bistourné et engraissé, a toujours un mauvais goût. Sa saveur est forte et approche de celle du bouc : elle est d'ailleurs plus indigeste que celle du mouton

et de l'agneau. La chair de brebis n'est ni estimée ni estimable. Cette chair est mollasse, insipide, et produit, dit-on, de mauvais sucs.

On a vu (*page* 141) à quelle condition les grands pensionnaires de Bagnoles permettent de leur servir un rôti d'agneau; c'est ici le lieu de noter que ces sortes de ragoûts qui se préparent sur table, raniment toujours la joie et l'appétit des convives.

La chair du mouton est la plus succulente et la meilleure de toutes les viandes communes. Quand le mouton n'est pas trop vieux et qu'il a vécu, comme à Bagnoles, dans les montagnes où le serpolet abonde il y a peu de viandes comparables à la sienne.

Tous les jours, on sert un gigot de mouton rôti sur la première table de Bagnoles, et tous les jours ce gigot est bien reçu des amateurs d'alimens succulens et savoureux, tendres et faciles à digérer; mais pour fournir aux estomacs délabrés ces longs ruisseaux de jus qui sortent de ses flancs lorsqu'on le découpe en tranches minces d'un beau rouge incarnat, le gigot de Bagnoles veut être attendu ou attendri par le temps, et sur-tout rôti au degré précis que l'expérience seule enseigne. Lorsque le gigot n'est pas assez cuit, ce qui peut arriver au plus habile rôtisseur, dont la réputation dépend

si souvent d'un tour de broche de plus ou de moins, on remédie à cet accident en passant ses tranches découpées dans la casserole sur un feu clair; mais lorsque le gigot est trop cuit, c'est un malheur sans remède.

L'épaule de mouton à la broche, presque aussi dédaignée par l'opulence que le rôti de PLATON, est souvent plus tendre que le gigot; elle a un goût, un parfum particulier que les soldats malades à l'hôpital de Bagnoles ont bien su apprécier, et faire tourner au profit du rétablissement de leur santé.

Les autres parties du mouton qui fournissent leur tribut sur les différentes tables de Bagnoles, sont les côtelettes, les filets, la poitrine, la queue, les pieds, la langue et sur-tout les rognons. Ces derniers sont la préface obligée du premier et du dernier déjeûné des baigneurs à grande dépense, et de tous les visiteurs particulièrement recommandés au chef de la cuisine par le propriétaire des eaux.

La peau de mouton sert en médecine dans les contusions énormes : on écorche l'animal, et on fait suer le malade, enveloppé de cette peau chaude. C'est une espèce de bain de vapeur qui ranime les parties contuses, résout le sang caillé, stimule l'organisme, et accélère la guérison.

La laine grasse (*lana succida*), tirée, en été, de la gorge et d'entre les cuisses des brebis, est vantée par les pharmacologistes anciens pour apaiser les douleurs locales, pour favoriser la transpiration, pour faciliter la résolution. On s'en sert pour les maux de gorge, pour les coups reçus au sein, pour les contusions, les luxations, etc.

Imbibée de fiel de bélier et appliquée sur le nombril des petits enfans, la laine grasse leur lâche le ventre. Mêlé avec du lait de femme, ce fiel déterge et guérit les ulcères des oreilles.

On prépare, avec la tête et les pieds de mouton qu'on fait bouillir dans de l'eau, une espèce de bain, utile dans l'atrophie et la rétraction des membres. Ce bain donne beaucoup de souplesse à ces derniers. L'eau dans laquelle on a mis cuire une tête de mouton pilée avec sa laine, sert à faire des lavemens héroïques contre le ténesme et la dysenterie.

Le suif de mouton est d'un grand usage dans les compositions pharmaceutiques externes. Les chimistes obtiennent des os de mouton l'acidule phosphorique calcaire, et, par une opération ultérieure, le phosphore.

Oie, oison, jars (*anser*, Off. *Anas rostro semi-cylindraceo, corpore suprà cinereo, subtùs albido, rectricibus margine albis*, Lin.).

Le premier nom désigne la femelle ; le second, le petit ; le troisième, le mâle. On connaît deux espèces d'oies domestiques, la *grande* et la *petite*. La première espèce est la plus profitable. C'est la seule qui existe à Bagnoles, ou du moins la seule dont on jouit ; car les oies sauvages, qui s'arrêtent quelquefois sur l'étang voisin des Bains, se laissent rarement surprendre par les chasseurs, qui en tuent fort peu, quoiqu'ils connaissent très-bien les stratagèmes de cette chasse.

L'oie est amphibie ; elle marche lentement, pesamment et vole peu. La femelle pond trois fois l'année, et à chaque ponte elle donne dix ou douze œufs. Le temps de l'incubation dure vingt-huit ou trente jours.

L'air libre, l'eau courante, l'herbe fraîche et la propreté, paraissent être les principales conditions de l'existence, de la santé, de la longévité des oies.

Ces oiseaux ont sur le croupion un réservoir d'huile qui leur sert à oindre leur plumage, à le lisser pour le rendre impénétrable à l'eau. Tous les matins, avant de sortir, l'oie fait sa toilette, et lorsqu'elle arrive au bord de la rivière, elle la réitère pour se laver, elle s'épluche, se lisse, et met toutes ses plumes dans le meilleur ordre. Un de mes amis, dit WILLUGHBY,

m'a raconté que son père avait une oie de quatre-vingts ans, qui n'était point affaiblie par la vieillesse, et paraissait pouvoir vivre encore autant d'années ; mais on fut contraint de la tuer à cause de sa méchanceté.

Les oies contrariées dans leurs habitudes naturelles sont sujettes à deux maladies : la première est une diarrhée qui devient souvent épizootique. On leur fait prendre avec succès du vin chaud dans lequel on a fait cuire des pelures de coings, ou des glands, ou gros comme une noisette de thériaque. La seconde maladie ressemble à un vertige qui les fait tourner quelque temps sur elles-mêmes; elles tombent et meurent si elles ne sont pas secourues promptement, c'est-à-dire saignées avec une épingle à une veine assez apparente, située sous la peau qui sépare leurs ongles.

On engraisse les oies à deux époques, ou lorsqu'elles sont en oisons, ou lorsqu'elles sont parvenues à leur grosseur, c'est-à-dire en automne. Tout le travail consiste à leur donner une nourriture abondante, bien substantielle, et à ne pas leur laisser faire d'exercice à ces deux époques. Lorsque le lait abonde, il sert de base aux pâtées. On fait cuire et bouillir avec lui de l'orge, de l'avoine, du maïs sur-tout; aucune substance ne les engraisse mieux et plus

vite. La pomme de terre cuite et pétrie avec le lait produit le même effet. Afin que la digestion se fasse plus lentement, et que la nourriture se change en graisse, on renferme les oies dans un lieu tranquille, obscur et peu spacieux. L'eau blanchie par le lait ou par l'eau de son doit être leur seule boisson. Lorsque le lait est rare ou trop cher, on le supplée par l'eau, et on augmente un peu la quantité du grain. Il faut que l'oie trouve sans cesse à manger; il faut que la masse alimentaire qu'elle consomme soit proportionnée de manière à durer trois heures. En lui présentant ainsi à de petits intervalles une nouvelle masse de nourriture fraîche, elle mange davantage et plus vite.

Si dans le nombre des oies mises à l'engrais, il se trouve des oies habituées à crier, on doit se hâter de les séparer; leurs cris inquiètent les autres, et elles restent plus long-temps à parvenir au point désiré.

La chair d'une oie grasse est assez agréable au goût. Bien jeune, bien tendre et bien rôtie, elle pourrait fort bien être admise sur la première table des Bains lorsqu'elle est très-nombreuse; mais l'usage s'y oppose. L'oie, dit-on, n'est qu'un rôti bourgeois fort peu convenable à des personnes délicates et distinguées. Laissons donc manger l'oie rôtie aux gens robustes

et laborieux, qui font par-tout la force, la richesse et la gloire des nations. Désirons même que les plus braves et les plus utiles mangent les aiguillettes de cet oiseau accompagnées d'un bon jus de citron ou de bigarade et d'un filet d'huile vierge.

On sale la chair de l'oie comme celle du cochon. Les cuisses de l'oie confites dans sa graisse et servies sur une purée de pois, sur un matelas d'oignons émincés et frits, ou sous une sauce-à-Robert, sont un manger de ressource dans une bonne maison.

Mais ce qui garantit aux oies l'estime éternelle des gastronomes les plus illustres, ce n'est ni leur sommeil léger, ni leur extrême vigilance, ni leurs cris qui sauvèrent jadis le Capitole, ce sont leurs foies, avec lesquels on fabrique à Strasbourg ces admirables pâtés, le plus grand luxe des entremets.

La graisse d'oie, dit Vogel, amollit, relâche, lubrifie; elle remédie aux contractions, à la paralysie des membres; elle guérit les crevasses des lèvres, des mamelles et de l'anus; elle calme les tranchées des enfans si on leur en frictionne le ventre; elle ouvre le ventre resserré..... C'est un remède toujours présent dont on peut faire usage dans les catarrhes, et qui est très-bon pour les hémorrhoïdes douloureuses.

L'application extérieure du sang d'oie apaise-t-elle réellement les démangeaisons de la peau?

Pigeon (*columba sive columbus*, Off. *Columba cœrulescens, collo nitido, maculâ duplici alarum nigricante*, Lin.).

Cet oiseau, généralement connu, offre un assez grand nombre de variétés que la domesticité, jointe aux soins de l'homme, ont encore augmentées. Nous ne parlerons que des pigeons de colombier, bisets ou fuyards entretenus à Bagnoles.

Le mâle de ces oiseaux retient le nom de *pigeon*, la femelle se nomme *colombe*, et leurs petits sont des *pigeonneaux*.

Les pigeons, les colombes et les pigeonneaux sont d'un excellent produit pour le propriétaire des Bains; ils offrent une fort bonne ressource pour sa table, et ils présentent des distractions assez convenables pour les dames pensionnaires.

Durant la première saison des eaux, les pigeonneaux apprêtés aux petits pois fournissent une des meilleures entrées de la première table, et durant la seconde saison, ils sont toujours prêts à faire briller les talens des cuisiniers en paraissant tantôt à la braise, tantôt à l'étouffade, tantôt à la poêle, à l'impromptu, en surprise, glacés, soufflés, marinés.....

Ce n'est pas tout : bardés et enveloppés de

feuilles de vigne, les pigeonneaux mis à la broche peuvent suppléer et suppléent de temps en temps les rôtis du premier ordre, sans faire trop murmurer ceux des grands pensionnaires qui se plaisent à calculer, à comparer la valeur de chaque repas avec la somme qu'il produit.

Quant aux dames pensionnaires que tous ces calculs amusent peu, elles aiment à voir dans les pigeons des symboles de l'amitié, des emblèmes de l'amour fidèle, et des modèles d'une constance à toute épreuve..... d'après ce que disent les livres et les savans qui n'ont pas vu des pigeons appariés se montrer assez peu réfractaires à la polygamie, et des pigeons surnuméraires mettre le trouble dans les volières.

Quoi qu'il en soit, sous le rapport de la propagation, de la fécondité, les pigeons ne perdent pas de temps, ils élèvent leurs petits et couvent des œufs simultanément. La femelle pond deux œufs qu'elle couve pendant le jour, le mâle vient prendre sa place vers le soir; deux ou trois jours après que les petits sont éclos, car jusque-là il leur suffit d'être chaudement, le mâle dégorge la nourriture qu'il apporte dans le bec de la femelle, et celle-ci la transmet aux nouveau-nés.

On a remarqué que les grains échauffans, tels que le sarrasin, la vesce, l'avoine et le chenevis

avec un peu d'anis accéléraient l'époque des amours chez les pigeons et augmentaient leurs produits.

On a remarqué aussi l'instinct particulier qui attache les pigeons aux colombiers où ils sont nés : cet instinct est puissant à ce point, que si l'on transporte un pigeon à plusieurs lieues de son pays natal, il y revient dès qu'on lui laisse la liberté : c'est cette remarque qui a fait naître l'idée d'employer les pigeons comme messagers. En 1575, les habitans de Leyde, assiégés par les Espagnols, employèrent avec succès les pigeons pour correspondre avec le prince d'Orange. On dit que cette manière de correspondre est d'un usage fort commun en Asie.

Le pigeon est sujet à plusieurs maladies, dont les plus connues sont la *goutte* et la *mue*.

En général, il faut séparer les pigeons malades des pigeons sains ; tenir le colombier propre, aéré, blanchi au lait de chaux une fois par an ; renouveler l'eau fréquemment, enlever promptement les pigeons morts, et veiller à ce qu'il ne séjourne aucun fumier au pied du colombier, sur-tout du côté du sud. Les exhalaisons nuisibles ne tarderaient pas à corrompre l'air et à faire aux pigeons le même mal que ces exhalaisons font aux hommes.

La goutte, qui provient en grande partie du

froid humide auquel le pigeon s'est trouvé exposé, se guérit en tenant cet oiseau chaudement et en lui donnant quelques gouttes de vin.

Quant à la mue, qui peut faire périr les pigeons ou du moins les faire souffrir long-temps, le meilleur remède est d'extirper avec précaution des plumes grosses et sanguinolentes qui se trouvent alors à leurs ailes.

La chair des pigeonneaux rôtis nourrit fortement et resserre le ventre.

Le sang du pigeon, tiré de dessous l'aile, adoucit, dit-on, les âcretés de l'œil et en guérit les plaies récentes.

Dans les fièvres malignes, dans l'apoplexie, la léthargie, la frénésie..... on a souvent appliqué utilement, soit à la tête, après en avoir rasé les cheveux, soit aux pieds, un pigeon vivant ouvert par le dos. Mis sur le côté douloureux dans la pleurésie, ce même topique a paru avantageux.

Vache (*vacca, bos femina, seu lactaria*, Off.).

Tout le monde sait que la vache est la femelle du taureau : lorsque cette femelle n'a point encore porté, elle se nomme *génisse*.

Il y a différentes espèces de vaches à Bagnoles; les plus grandes paraissent venir de la Flandre : les meilleures sont incontestablement celles qui sont nées dans le pays, je veux

dire, dans la Normandie. Le lait des premières est clair, léger, bleuâtre; celui des normandes est jaune, épais, agréablement sapide; les unes et les autres sont tenues également propres; toutes passent la plus grande partie du jour à l'air libre, toutes pâturent tantôt sur le sommet des montagnes, tantôt dans le fond de la vallée, et peuvent toujours choisir la nourriture qui leur plaît; ce qui est conforme au vœu de la nature et sans contredit la meilleure méthode alimentaire en été.

Pendant l'hiver, on a remarqué que les navets hachés, cuits à moitié, sont préférés par les vaches au trèfle, au sainfoin, à la luzerne, aux pois gris, aux pommes de terre, qui rendent leur lait moins doux, moins riche et moins abondant.

La vache entre en chaleur et devient pleine depuis le mois d'avril jusqu'en juillet, rarement plus tard. On a vu à Bagnoles une vache qui, quoique pleine, donnait de nouveaux signes extérieurs de chaleur; elle mugissait souvent, elle sautait sur les autres et portait la tête haute. Cette vache fut conduite et présentée au taureau; mais celui-ci refusa de la saillir, la vachère augura de ce refus que la vache était pleine, et celle-ci effectivement vêla dans son temps, c'est-à-dire au commencement du dixième mois.

On a remarqué que les génisses pleines qui prenaient trop de nourriture avaient une gestation laborieuse et mettaient bas des veaux fort gros, mais qui prospéraient moins que les veaux nés maigres.

On a remarqué aussi que les vaches qui donnent beaucoup de lait tiennent de race cette qualité féconde, et cette remarque explique pourquoi dans une étable où toutes les vaches sont nourries de même, il y a des vaches plus laitières les unes que les autres.

La chair de la vache n'est ni aussi tendre, ni aussi substantielle, ni aussi succulente que celle du bœuf; mais en revanche son lait est presque aussi utile comme médicament que comme aliment.

La plupart des chimistes actuels considèrent le lait comme une véritable *émulsion végéto-animale:* je le veux bien, quoique la chimie n'ait pas encore trouvé de matière caseuse dans une émulsion. Je dirai donc que cette émulsion est d'un blanc mat, d'une saveur douce, un peu sucrée, et d'une odeur plus ou moins aromatique suivant la qualité ou l'espèce de végétaux dont s'est alimenté l'animal qui le fournit. L'ail mangé par une vache se fait sentir dans son lait. La gratiole et la tithymale, données pour toute nourriture à cette bête, rendent son lait purgatif,

Le lait abandonné à lui-même permet à chacune des parties qui le constituent de prendre la place qui lui convient, conformément aux lois de la pesanteur; la partie la plus légère vient occuper la surface supérieure : on lui donne le nom de *crême* ou de substance propre à faire du beurre; la partie inférieure conserve le nom de *lait*, qui, à l'aide d'une légère fermentation, se sépare en deux parties, nommées, l'une *serum*, l'autre *matière caseuse*, ou *caillé*, ou *fromage*.

Le sérum évaporé jusqu'à consistance d'extrait forme le *sucre de lait en tablettes*; dissous dans l'eau et filtré, ce sucre de lait donne le petit-lait d'Hoffmann : cette même dissolution, évaporée jusqu'à cristallisation, fournit le *sucre de lait*, le *sel de lait* des anciens pharmacologistes, qui le recommandent dans la goutte, dans les maladies de poitrine et le crachement de sang.

La matière caseuse contient un gluten animal dont l'acide nitrique dégage l'azote.

Evaporé sur le feu, le lait s'épaissit, prend de la consistance et porte alors le nom de *frangipane*.

Bouilli avec de la potasse en liqueur, le lait devient rouge comme du sang. Cette expérience, qui appartient à Boerrhaave, a fait penser à ce

grand médecin chimiste que les élémens qui constituent le lait étaient les mêmes que ceux qui constituent le sang.

Considéré médicalement, le lait est une humeur récrémentitielle sécrétée, élaborée dans les mammelles des animaux mammifères et destinée à la nourriture de leurs petits, dont l'estomac n'est pas en état de digérer d'autres alimens : c'est un chyle tout fait, disaient les anciens physiologistes, c'est un chyle qui a déjà passé dans le sang, qui a reçu l'influence de la vie, qui a moins de nouvelles altérations à subir et dont l'assimilation par conséquent est moins difficile et moins longue.

Chez les nourrices qui mangent trop de viande, qui varient incessamment leur manière de vivre, soit physique, soit morale ; chez celles qui ont la fièvre de lait, cette humeur s'aigrit, devient jaune, âcre, tout-à-fait dénaturée, dégénérée, gâtée. La même chose a lieu chez les vaches et les autres femelles d'animaux mammifères dans toutes les maladies épizootiques.

On a remarqué que la nourriture de pain et de lait donne à certains hommes qui en ont pris l'habitude une force, une fraîcheur que ne pourrait conférer aucune autre manière de vivre.

Lorsqu'un médecin prescrit le lait de vache, ou lorsqu'un malade le prend de son propre

mouvement, il faut avoir soin que la bête qui le fournit soit jeune, bien portante, nourrie dans un bon pâturage, couchée sur une bonne litière, tenue proprement et jamais battue ni même contrariée sans motif.

Tous les animaux contractent des habitudes. Une vache, par exemple, s'habitue à la place qu'elle a commencé de prendre à l'étable; déplacez-la malgré elle, vous la verrez s'inquiéter de ce déplacement; elle mangera peu, mugira, témoignera plus ou moins de souffrance, et de plus elle sera exposée aux coups de cornes de ses voisines, qui reçoivent toujours mal une nouvelle arrivée.

Le lait doit être rejeté comme médicament et même comme aliment lorsque la vache vient de donner un veau ou lorsqu'elle est en chaleur.

Quand on veut avoir une qualité médicinale particulière dans le lait, il faut nourrir la vache d'herbes appropriées à l'état du malade, à la nature de la maladie, à l'indication que l'on se propose de remplir. S'agit-il de ranimer, de redonner du ton, de restituer de la force et du mouvement aux organes, on nourrira la vache de plantes amères et aromatiques. Veut-on plutôt adoucir la maladie que nourrir le malade, on mettra la vache à l'usage des plantes potagères, des cosses de pois, des débris de salade.

Lorsqu'on a des raisons de suivre le régime du lait, il vaut toujours mieux le prendre seul avec du pain ; on arrive plus tôt au but qu'on se propose. Toutefois le lait s'allie parfaitement à une foule d'alimens, au riz, aux œufs, aux fécules, aux pâtes, à toutes sortes d'herbes potagères.

C'est ordinairement au printemps que le lait produit les meilleurs effets, soit parce qu'il est meilleur, soit parce que la nature, à cette époque, se prête à des changemens plus favorables au corps.

Souvent le lait devient laxatif chez les personnes robustes qui n'y sont pas accoutumées. Cette propriété médicinale est bonne à noter pour les personnes qui ont souvent besoin d'être relâchées et qui redoutent les drogues. J'ai connu aux armées actives un maréchal de l'Empire que l'émétique évacuait par bas et le lait par haut.

Quelquefois le lait froid passe mieux que le lait chaud, et réciproquement ; mais la méthode de prendre le lait sortant du pis de la bête est généralement reconnue la meilleure et la plus efficace.

Le plus savant médecin des deux derniers siècles (Boerrhaave), qui prit pendant vingt ans du petit-lait pour se guérir et se préserver d'un rhumatisme qui le tourmentait, recom-

mande l'usage du lait dans les maladies chroniques, pour faire un nouveau sang plus balsamique et plus doux. Rien de bon comme le lait, dit-il, dans les dartres, dans les gales rebelles, dans les inflammations qui ont des retours fréquens, dans la goutte, dans le rhumatisme, dans toutes les maladies causées par un levain particulier d'impureté qui circule dans nos humeurs. Dans les ulcères internes de la poitrine, de l'estomac, des intestins, du canal de l'urètre... le lait remplit, suivant l'Ecole de Leyde, deux indications : la première, de mondifier, de déterger les bords de l'ulcère, et la seconde, de donner un sang doux, balsamique, qui, en arrosant les parties de l'ulcère, absorbe les âcretés qui en découlent et les détruit.

Pour prévenir l'anxiété, l'abattement que produit quelquefois le lait lorsque l'on ne prend pas d'autre nourriture, il ne faut pas mettre un malade tout-à-coup au simple usage du lait, mais peu-à-peu, en diminuant graduellement ses autres alimens.

Il y a des cas pourtant où le lait ne convient nullement, par exemple, lorsqu'on a du dégoût pour cet aliment médicamenteux. Il faut s'en abstenir dans les fièvres aiguës et dans la fièvre qui survient au dernier degré de la phthisie. On ne doit pas le conseiller aux personnes chez les-

quelles il produit des effets extraordinaires, aux gens replets, aux sujets menacés d'apoplexie, ni dans les maladies du foie. Rarement aussi la migraine et les douleurs de tête ont été guéries ou seulement soulagées par la diète lactée.

Avant de prolonger l'usage du lait, il faut savoir si on doit le couper ou le prendre pur. On coupe le lait avec l'eau simple, avec les eaux minérales, avec d'autres substances, telles que l'eau de menthe, qui empêchent le lait de se coaguler, de se cailler, de se gâter dans l'estomac. On peut encore employer les infusions amères, aromatiques, de lierre terrestre, de fleur de mélilot; on mêle aussi avec le lait du thé, du café, du chocolat... Tout cela est connu, tout cela se pratique à Bagnoles.

Mais le lait n'est pas seulement sujet à se cailler, à s'aigrir dans l'estomac, il se rancit aussi quelquefois. Pour remédier à cet accident, on met le lait sur un feu doux et on l'écrême : la matière butireuse, qui seule rancit dans le lait, se trouvant ainsi enlevée, l'accident dont nous parlons n'est plus à craindre.

Dans l'usage du lait, si le malade a soif, s'il est constipé, c'est un bon signe; s'il a le dévoiement avec des rapports aigres, il faut lui donner un scrupule de pierres d'écrevisses matin et soir.

Il y a encore d'autres précautions à observer

dans l'usage du lait : par exemple, celle de ne pas cesser subitement de prendre le lait, celle de saigner, de purger, etc., avant de commencer d'en boire...; mais l'examen de ces dernières précautions, assez rarement nécessaires et souvent nuisibles, nous conduirait beaucoup trop loin. Par la même raison, nous nous abstiendrons de parler des avantages que la médecine retire et de ceux qu'elle pourrait retirer du beurre, du fromage, de la graisse, de la moelle et du fiel de vache, de ses tendons, de ses os, de ses cornes et de ses ongles. Quant à l'eau de mille fleurs, le nouveau *Codex* de Paris ne parle pas de ce remède dégoûtant, et son exemple nous paraît bon à suivre.

Le petit-lait (*serum lactis vaccini* du *Codex*) est humectant, tempérant, relâchant, purgatif lorsqu'on le donne avec la casse. Il est d'usage dans la constipation, les chaleurs d'entrailles, les phlogoses, les ulcères internes. On le fait prendre le matin à la dose d'une livre et demie; il nourrit, il diminue, il tempère l'âcreté que le pus des ulcères cause dans les humeurs; il relâche, et modère la chaleur. On emploie aussi le petit-lait dans la gonorrhée, dans les rhumatismes, dans les ulcères des reins, du poumon, de l'estomac. Suivant Boerrhaave, il convient dans les maladies de la peau, en y mettant des

amers ou de légers diaphorétiques ; il entre dans la confection Hamec; on en bassine les yeux, enfin on en prépare des bains et des douches.

Veau (*vitulus*, *vitula* des Latins).

On a élevé devant moi, à Bagnoles, la question de savoir s'il valait mieux laisser teter les veaux que de leur faire boire le lait au seau. Le résultat de la discussion de cette question fut qu'il valait mieux séparer les veaux destinés à la boucherie une heure après leur naissance, et les faire boire ; la mère les oublie plus facilement, et ils ne la fatiguent pas par les coups de tête qu'ils lui donnent en tetant. A cette occasion, il fut dit que les veaux qui ont les gencives blanches lorsqu'on les tue ont été bien nourris, et donnent toujours une viande blanche et délicate.

Dans le voisinage de Bagnoles, on fait boire le veau trois fois par jour, le matin, à midi et le soir. A l'âge de quinze jours, on lui fait avaler un œuf avant de boire ; à trois semaines, on lui en donne deux, on les lui casse dans la bouche avec les coquilles : il avale tout. A un mois, on fait avaler au veau, avant de boire, à chaque ration, une poignée de pois gris : c'est cette nourriture qui engraisse les veaux le plus promptement, et qui rend leur chair si blanche,

qu'ils justifient le nom de *poularde à quatre pieds,* donné à Paris au veau normand bien élevé.

Les veaux nourris différemment, et il y en a beaucoup, ont la chair rouge ; ils ne sont pas tendres, et leur goût est bien loin d'être aussi bon.

Le tête de veau bouillie simplement avec sa peau, et relevée par une sauce aiguisée ; les pieds de veau à la poulette ; les oreilles de veau frites, et sur-tout les ris de veau en fricandeau piqués en fin, sont les seuls plats de veau dont nous avons entendu faire l'éloge à Bagnoles.

Avec les poumons, la chair, les pieds et le jarret de veau, les pharmaciens préparent un bouillon, une gelée, un sirop recommandés par les médecins pour adoucir les âcretés de la poitrine, calmer la toux, réprimer les pertes de sang, le flux excessif des règles et des hémorrhoïdes. Le *modus faciendi* des préparations dont il s'agit est fort bien tracé dans le nouveau *Codex* de Paris.

On trouve dans le troisième et dans le quatrième estomac du veau qui tette, des grumeaux de lait caillé : c'est ce qu'on nomme *présure.* Séchée à l'air, la présure sert à faire cailler le lait. Plus on la garde, meilleure elle est. Il n'en faut que très-peu pour faire cailler une grande quantité de lait, et donner la matière de beaucoup de fromages.

AIR.

Omnia evincunt esse in aere virtutem quandam absconditam, quæ ex iis proprietatibus illius quæ hactenus in aere exploratæ sont, non potest intelligi.

BOERRHAAVE, *Chem.*, t. 1, p. 266.

HIPPOCRATE et plusieurs autres philosophes, les uns antérieurs, les autres postérieurs à lui, avaient observé que l'air ou ce fluide invisible qui entretient la vie, la respiration, la combustion, la plupart des phénomènes qui se passent sur la terre et dans son intérieur, n'était vivifiant que jusqu'à un certain point. Ils avaient reconnu que les lieux où se rassemblent beaucoup de personnes devenaient promptement insalubres; que le voisinage des matières en fermentation, des égoûts, des voiries, des marais, etc., était dangereux, et que l'air renouvelé était d'une grande utilité, souvent même d'une absolue nécessité pour prévenir la mort.

Mais toute l'antiquité n'a rien connu des nouvelles découvertes sur la nature intime de l'air, découvertes admirables ou du moins fort admirées depuis trente à quarante ans qu'elles font successivement briller la chimie et la physiologie. Hippocrate, par exemple, n'a pas su que l'air atmosphérique est composé de vingt-

sept parties de gaz *oxigène*, de soixante-douze de gaz *azote*, et d'une centième partie de gaz *acide carbonique*. L'art de mesurer la pureté de l'air, celui de fabriquer de l'oxigène, d'absorber de l'acide carbonique, de neutraliser l'azote, lui étaient inconnus; et le plus mince écolier de l'école physiologique actuelle sait mieux que ce grand maître comment l'air agit dans les poumons, dans les voies alimentaires et sur la peau; comment il se mêle avec le sang, comment il le colore, comment il entretient la chaleur et l'activité de tous les organes.

Cependant, au milieu de toutes ces connaissances nouvelles, une réflexion m'attriste, c'est celle que la médecine perd incessamment d'un côté ce qu'elle gagne de l'autre, et que nous sommes bien au-dessous des anciens médecins dans ce qui concerne le diagnostic, le pronostic, la connaissance expérimentale et l'administration méthodique des moyens propres à rappeler la santé lorsque nous l'avons perdue.

Pour corriger l'air infect, détruire les exhalaisons délétères, les miasmes disséminés dans l'air ou attachés aux vêtemens, aux lits, aux parois des salles de malades, les anciens médecins se servaient du soufre, qui fournit dans sa combustion un gaz très-expansif, d'une odeur vive et pénétrante. Les modernes préfèrent les

fumigations chloriennes. Ont-ils raison? Les officiers de santé militaires qui ont beaucoup d'expérience sur cette matière répondront pour moi.

Faut-il corriger l'air trop sec, trop humide, trop froid, trop chaud, trop peu élastique...? La plupart des médecins de nos jours se bornent à faire ouvrir les fenêtres de la chambre des malades... : voici ce que faisaient les anciens.

Lorsque durant les froids noirs (boréaux) de l'hiver le ciel se couvre de nuages, ou que l'air s'obscurcit par des brouillards froids, vifs et pénétrans, qui occasionnent des rhumes opiniâtres, des pleurésies, des péripneumonies, des toux fatigantes aux pulmoniques et à ceux qui ont de la disposition à la pulmonie, il faut, outre le renouvellement de l'air, dit Aubry (*Oracl. de Cos.*, p. 627), tenir en fusion sur un feu doux placé dans le milieu ou dans un coin de la chambre du malade, des substances grasses sans les faire bouillir, comme la cire neuve, l'huile d'olives ou d'amandes douces, la térébenthine de Perse, les baumes de l'Amérique ou du Levant, qui rempliront l'appartement de vapeurs douces, huileuses et balsamiques; ce qui accélérera la coction, facilitera et provoquera l'expectoration.

L'air humide et sans ressort se corrigeait par un bon feu, par des fumigations sèches avec les

bois et les baies aromatiques de laurier, de genièvre; avec le benjoin, le mastic, la sandaraque ou tout autre baume naturel d'une bonne odeur, qu'on jetait par pincées sur un réchaud garni de petits charbons embrasés. (*Loc. cit.* p. 623, 624, 626.)

Pour prévenir les effets nuisibles de l'air sec, on mettait dans plusieurs endroits de la chambre du malade de larges vases pleins d'eau chaude, et on arrosait souvent le parquet comme cela se pratique pour diminuer le danger des vapeurs délétères du charbon embrasé. (*Loc. cit.* 624.)

D'un autre côté, si la composition de l'air est par-tout la même comme cela paraît prouvé par la chimie et par l'eudiométrie, pourquoi remarque-t-on une différence si grande de couleur, de vigueur et de santé entre les habitans des montagnes et ceux des rues basses et humides des grandes capitales? Pourquoi l'air respiré à Bagnoles en été paraît-il si rarement trop chaud ou trop sec, trop lourd ou trop léger, tandis que le contraire a lieu si souvent à Paris, qui est sous le même parallèle que Bagnoles, qui a la même latitude, dont les jours et les nuits par conséquent sont de la même longueur?

Tant de causes, les unes connues, les autres inconnues, agissent ici à-la-fois, que pour répondre à ces questions, la meilleure méthode à

suivre serait encore celle des anciens, je veux dire la méthode des observations multipliées, réitérées, qui, faisant connaître les effets variables et les effets constans de l'air dans différens lieux, conduisent par la voie la plus sûre à la connaissance des localités favorables ou nuisibles à la santé, comme l'expérience réitérée des différentes méthodes curatives dans des circonstances semblables ou analogues conduit encore les bons médecins à la connaissance et à l'application des meilleurs traitemens.

C'est ainsi que l'observation fait voir que l'air de Bagnoles est le premier de tous les moyens curatifs de cet établissement, celui sans lequel tous les autres secours seraient peut-être inefficaces.

A quelle autre influence en effet pourrait-on attribuer le mieux être, l'appétit, le surcroît de forces digestives, tous les changemens favorables qui se manifestent si promptement dans les fonctions naturelles des nouveaux arrivés à Bagnoles? Dira-t-on que chez les riches malades la bonne chère, les distractions, les exercices agréables, le billard, la musique, les amusemens champêtres, les jeux de salons, les charmes d'une vie affranchie d'affaires, exempte d'importunités, tous les plaisirs, tous les avantages d'une société nouvelle, d'une réunion

composée de personnes occupées de leur santé, travaillant incessamment à leur rétablissement commun, tout en ne songeant peut-être chacune qu'à leur rétablissement particulier..... ont une grande part aux effets attribués à l'air. Mais en admettant tout cela, on demandera encore pourquoi les malades peu fortunés, les soldats, les indigens admis à l'hôpital, qui ne participent point aux avantages dont jouissent les malades riches, éprouvent-ils les mêmes effets que ces derniers? Serait-il donc si étonnant qu'un lieu isolé, peuplé de grands végétaux qui versent, durant toute la saison des eaux, de l'oxigène dans l'air, fût plus salubre que beaucoup d'autres lieux où les habitans, plus ou moins rapprochés, absorbent incessamment l'oxigène, et surchargent l'atmosphère d'émanations toutes plus ou moins délétères? Aurait-on oublié que les champs de bataille, les camps, les vaisseaux, les prisons, les hôpitaux..... sont les lieux d'où sont sorties la plupart des pestes qui ont ravagé la terre? Ambroise Paré ne dit-il pas : « Du temps » des calvinistes on jeta quantité de soldats dans » un puits qu'on ferma, et au bout de quel- » que temps ce puits ayant été ouvert, il en » sortit une vapeur si contagieuse qu'elle causa » la peste »? N'avons-nous rien vu de semblable ou d'approchant semblable durant nos guerres

de la révolution? Or, si l'air altéré peut causer la plus fatale des maladies, pourquoi l'air pur ne pourrait-il pas être le premier des remèdes?

VENTS.

Pour que l'air d'un pays soit parfaitement salubre, il ne suffit pas que le sol soit naturellement sec, peuplé de beaucoup de grands végétaux et de très-peu d'habitans, il faut encore qu'il soit situé de manière à être à l'abri des vents malfaisans.

Si les vents ou mouvemens de l'atmosphère dans une direction différente des mouvemens de la terre, purifient souvent l'air de certaines localités, souvent aussi les gaz insalubres, les miasmes nuisibles, les exhalaisons, les vapeurs, les émanations délétères, n'ont pas d'autre véhicule que ces mouvemens atmosphériques. Plus souvent encore les changemens brusques que les vents opèrent dans la constitution, la température, la sécheresse et l'humidité de l'air respirable, deviennent des agens morbifères très-dangereux pour l'organisme, des causes de spasmes, de fièvres, de catarrhes, de scorbut, de scrophules, d'hydropisie, de phthisie et de plusieurs autres maladies également funestes à l'humanité.

A Bagnoles, où la nature siliceuse et assez peu putrescible du sol, jointe à l'absence de tout foyer considérable d'insalubrité, rendent inutile la purification de l'air par les vents, on n'a rien à redouter non plus de l'influence malfaisante de ces derniers. Les logemens, les bains, les promenades, tous les lieux d'exercices du corps et de l'esprit sont environnés de montagnes et protégés par elles à-peu-près contre tous les vents. Les seuls de ces derniers auxquels on soit exposé dans toute la vallée des Bains sont les vents qui soufflent de la région éthérée, vents communément secs, fortifians, favorables à la santé, à la longévité.

Bien plus, l'observation fait voir que les vents pluvieux qui se dirigent sur les cimes montueuses de Bagnoles, sont évidemment moins humides après avoir traversé ces montagnes.

Les preuves de ce fait très-remarquable et très-important résultent : 1°. des phénomènes hygrométriques ; 2°. de la formation des nuages sur les pics, formation manifeste à tous les yeux ; 3°. de ce que l'air qui descend des montagnes dans la plaine, éprouvant une nouvelle pression, augmente de capacité pour dissoudre l'eau, et devient invisible, sec et frais long-temps avant que l'air des hauteurs ait cessé d'être humide et très-nuageux.

En voilà assez pour appuyer par le raisonnement ce que nous avons cherché à établir par l'observation et l'expérience; nous voulons dire la salubrité, la propriété médicinale, la vertu de l'air de Bagnoles.

TONNERRE.

Le *Dictionnaire de l'Académie* dit que le tonnerre est un « bruit éclatant causé par l'explosion des nuées électriques». Dans le langage ordinaire, le tonnerre et la foudre sont synonymes; mais, dans leur acception exacte, la foudre est la matière enflammée qui s'élance du sein des nues, et le tonnerre n'est, comme le dit fort bien l'*Académie*, que le bruit qui accompagne la foudre lorsqu'elle sillonne les nuages.

M. le professeur de physique Libes attribue le tonnerre et la foudre à la combinaison subite d'un mélange de gaz oxigène et de gaz hydrogène par l'entremise de l'étincelle électrique. M. Deluc fait dépendre la foudre et le tonnerre de la combinaison des élémens du fluide électrique dans les couches atmosphériques où se forme l'orage.

Si la combinaison subite du gaz oxigène et du gaz hydrogène enflammés par l'étincelle électrique produit la foudre ou la matière qui s'élance en feu du sein des nues, il doit tonner

souvent à Bagnoles, qui a dans son voisinage deux grandes fabriques naturelles : l'une, de gaz oxigène (la forêt d'Andaine), l'autre, de gaz hydrogène (l'Etang de la fenderie) : c'est aussi ce que l'on a remarqué. Un autre effet plus remarquable encore, c'est celui que l'approche des orages produit sur les sources thermales de Bagnoles, et sur l'Etang de la fenderie, qui est à 600 mètres sud-est de ces sources.

Le 14 juin 1822, à quatre heures du matin, je visitais la grande source thermale des Bains. A l'ouverture de la trappe, le propriétaire et le pompier de l'établissement qui m'accompagnaient ne purent s'empêcher de témoigner leur étonnement sur le mouvement comme d'ébullition de l'eau de la source; mouvement qui était si fort et si extraordinaire qu'aucun des mouvemens de cette source observés, soit avant, soit après celui dont il s'agit, ne peut lui être comparé.

Toute cette journée du 14 fut très-chaude pour Bagnoles, le thermomètre s'éleva jusqu'à 21° Réaumur. Les vétérans blessés anciennement, les valétudinaires, les convalescens, toutes les personnes très-impressionnables se plaignirent, les unes d'anxiété, les autres d'abattement, toutes d'une sorte d'accablement plus facile à concevoir qu'à décrire. Les oiseaux de la forêt, les poules, les dindes, les oies, les canards,

tous les animaux de la basse-cour restèrent silencieux et cachés toute la journée; la viande et le lait mis en réserve furent gâtés.

Le soir, environ le coucher du soleil, parurent subitement des éclairs brusquement suivis d'éclats de tonnerre tellement forts, tellement retentissans, que les seuls habitans des montagnes pourront s'en faire une idée. La pluie tomba par torrens, et cet orage dura presque sans interruption jusqu'à une heure du matin.

Le même jour, un peu avant l'orage, les ouvriers de la fenderie, quelques soldats malades et le garde général, remarquèrent que la rivière de Bagnoles (la Vée), à sa sortie de l'étang, fumait, puait, bouillait comme j'avais vu le matin la source thermale bouillir, fumer, et puer l'œuf couvé.

Ajoutons qu'à l'heure où l'état extraordinaire de la rivière fut observé, le thermomètre marquait encore 18° R.; ce qui suppose que l'eau de l'étang où cette rivière prend sa source devait être beaucoup plus chaude que l'atmosphère, puisque la vapeur de cet étang n'était pas seulement visible, mais très-épaisse et assez considérable pour étonner les témoins, tous plus ou moins habitués à voir souvent fumer cet étang (1).

---

(1) Voici ce qu'on lit dans le *Journal des Débats* du 16 juin 1822 :

« Un violent orage a éclaté hier soir (14 juin 1822),

Ces observations, ces faits, qui montrent les grands, les importans rapports de l'air avec l'eau, avec la terre et ses habitans, ne seraient-ils pas favorables à l'hypothèse qui explique la chaleur des eaux thermales par l'électricité souterraine?

Rien n'est sans doute plus majestueux que le bruit du tonnerre; rien n'est plus vif, plus brillant, plus singulier, plus piquant que la vivacité des éclairs; mais il ne faudrait pas laisser sonner les cloches des villages voisins de Bagnoles quand la foudre gronde, puisqu'il est à-peu-près certain que le son des cloches favorise les accidens qu'on cherche à éviter ; il ne faudrait pas non

---

» sur Paris. Depuis onze heures jusqu'à minuit et demi » le tonnerre n'a cessé de gronder; la pluie tombait par » torrens. A minuit, un épouvantable coup de tonnerre » a éclaté, et la foudre est tombée sur la halle aux blés. » L'aiguille aimantée qui surmonte ce monument l'ayant » attiré, le tonnerre a suivi le conducteur et s'est perdu » dans le puits sans causer aucun dommage.

» A Hautot (Seine-Inférieure), le tonnerre est tombé » dans la soirée du 11 de ce mois, il a frappé un respec- » table père de famille à l'instant où il rentrait avec son » fils des travaux des champs : il a été enveloppé par la » flamme électrique, et est resté mort à la vue de sa fa- » mille, composée de dix enfans. » Espérons que les paratonnerres se multiplieront!

plus s'exposer à des croisées ouvertes ni à des courans d'air... Ces sottises ou ces témérités font naître des dangers inutiles à braver.

On a observé que les malades et les valétudinaires respiraient plus librement après chaque orage, la foudre aurait-elle la propriété de purifier l'atmosphère? Le principe vital aurait-il quelques rapports avec les élémens de la foudre?

La médecine doit des conseils aux personnes qui craignent le météore dont nous parlons. Une cave profonde et qui a peu de communication avec l'air extérieur n'est pas toujours un asile bien sûr : le terrain dans lequel une cave est creusée peut contenir des matières métalliques facilement électrisables, et par conséquent capables d'attirer la foudre. Il vaut mieux se boucher les oreilles, se tenir dans un appartement, les croisées fermées, et s'asseoir au milieu de la pièce sur une vieille chaise de bois bien sec, loin des cheminées, des dorures, des portes, des fenêtres, des miroirs, des grillages de fer. Franklin conseille d'étendre au milieu de la chambre deux ou trois matelas ou des lits de plumes, de les plier en double et de se placer sur une chaise établie sur ces matelas. Il n'y a de préférable à ce dernier moyen qu'un hamac ou lit suspendu avec des cordons de soie à une

égale distance des quatre murs, du plafond et du plancher.

Lorsqu'on est surpris par l'orage en pleine campagne, il vaut mieux être isolé que de tenir à de grandes masses. Un mur de pierre, s'il ne contient pas quelques pièces de fer, est un voisin moins dangereux qu'un pan de bois; un vêtement de toile pénétré par la pluie est plus susceptible d'être électrisé qu'un habit de laine ou de soie bien sec. Les arbres sont des abris pleins de danger.

FEU FOLLET.

Il existe plusieurs systèmes sur le feu. Les anciens l'ont désigné tantôt sous le nom de *fluide igné*, tantôt sous celui de *phlogistique*. Des savans modernes lui refusant le titre d'élément, le regardent comme un mixte du premier degré, que sous certains rapports ils nomment *carbone*, sous un autre *calorique ;* d'autres prétendent que la lumière et le feu ne sont que du mouvement.

M. de Lamarck, dans son ouvrage intitulé : *Recherches sur les causes des principaux faits physiques,* considère le feu sous trois points de vue différens, le *feu libre*, et dans sa plus grande rareté; le *feu fixe*, ou dans un état de

condensation, et le *feu en expansion*. Sous le premier point de vue, c'est le feu naturel répandu dans l'univers, le feu élémentaire, d'une ténuité inexprimable, pénétrant aisément tous les corps, ne produisant point la chaleur, mais étant élastique et suceptible d'une très-grande condensation ; sous le second point de vue, le feu fixe ou le carbone est le feu modifié, combiné, constituant en partie les corps dans lesquels il reste captif et sans action, jusqu'à ce que des circonstances le dégagent et lui rendent sa liberté ; sous le troisième point de vue, le feu en expansion ou le *calorique* est le feu qui se développe d'une manière sensible dans la combustion des corps.

L'apparence lumineuse qui constitue le feu follet est-elle le feu élémentaire de M. de Lamarck, ou bien n'est-ce que du mouvement? Cette apparence serait-elle le produit d'une matière phosphorique, ou, comme on le croit aujourd'hui, le résultat de la combustion du gaz hydrogène enflammé par une petite portion de phosphore enflammé lui-même par l'air? En attendant la décision des grands maîtres, voici des faits notés à Bagnoles durant notre mission. Le 16 août 1822, au commencement de la nuit qui suivit cette journée, qui avait été fort belle et sur-tout fort chaude pour Bagnoles, où le

thermomètre s'élève très-rarement, comme il le fit ce jour-là, jusqu'à 21°. R., le garde général de la forêt d'Andaine et des bois de la Ferté-Macé fut enveloppé avec son cheval à peu de distance de l'Etang de la fenderie par un de ces feux follets, qui, avançant et reculant avec lui, l'égara un moment; mais il en fut quitte pour un peu d'étonnement, et n'éprouva d'ailleurs aucun autre accident.

Peu de jours après cet événement, qui, suivant l'usage, fut amplifié, interprété, commenté..., une partie de l'atmosphère parut tout en feu du côté du nord-ouest, une heure environ après le soleil couché. Les soldats malades à l'hôpital, qui aperçurent les premiers ce phénomène, interrogèrent les fendeurs et quelques charbonniers de la forêt, qui leur dirent que, tous les ans, durant les grandes chaleurs, on voyait la même chose dans les mêmes lieux sans qu'il en résultât ni bien ni mal. On peut juger, par cette réponse aussi simple que vraie, du degré de confiance que méritent certains auteurs lorsqu'ils publient que les paysans français croient encore que les feux follets « Sont » des âmes condamnées au supplice éternel, » qui vont rôder par-tout, et qui, étant excom- » muniées, conservent toute leur malice, et ne

» reviennent du séjour des morts que pour
» tourmenter les vivans. »

BROUILLARDS.

Il n'y a point de climat ni de saison en France où l'on ne voie des brouillards. A Bagnoles, durant la saison des eaux de 1822, les brouillards ont quelquefois répandu dans la vallée des Bains une odeur de foie de soufre (*deutoxisulfure de potassium*) assez désagréable; mais cette odeur n'a fait impression que sur l'odorat: ni la gorge ni les yeux n'ont été affectés, comme cela se voit communément ailleurs durant les brouillards puans, qui occasionnent aussi des toux, des fluxions, des rhumes... que nous n'avons pas vus régner à Bagnoles. Le régime analeptique, la vie active et les bains thermaux préviendraient-ils l'action nuisible des brouillards?

Après la chute des brouillards, on a remarqué souvent à la surface des eaux une pellicule rouge et grasse comparable au soufre doré d'antimoine (*sous-hydro-sulfate d'antimoine*).

On a remarqué aussi que lorsque le brouillard du matin s'élevait peu-à-peu sur les collines, il pleuvait plus ou moins fort dans la journée.

PLUIE.

On distingue deux sortes de pluies, la *pluie ordinaire* et la *pluie d'orage :* la première est le produit des molécules d'eau abandonnées par l'air qui les avait dissoutes, et retombant sur la terre par leur propre poids. Suivant les physiciens modernes, la pluie d'orage au contraire est le résultat de la combinaison du gaz oxigène et du gaz hydrogène que l'étincelle électrique enflamme dans les hautes régions de l'atmosphère.

Le baromètre est un indicateur assez fidèle de la pluie et du beau temps pour les personnes qui ont bien étudié la marche de cet instrument. Les nuages floconneux qui enveloppent souvent toute l'atmosphère, sur-tout au printemps, servent de baromètre aux paysans, et ont donné lieu à ce dicton populaire : *Temps pommelé, femme fardée ne sont pas de durée.*

Dans nos climats français, les *vents du sud* et du *sud-ouest* sont plus variables que ceux du nord et du nord-est, et produisent le mauvais temps... Le beau temps et la sécheresse sont ordinairement les suites du *vent d'est.*

Les signes que la pluie elle-même offre de sa durée ou de sa fin sont indiqués dans les observations météorologiques suivantes :

Si la pluie commence le matin, il arrive souvent qu'elle finit à midi; mais si elle ne cesse pas au milieu du jour, on peut être à-peu-près certain qu'elle tombera pendant le reste de la journée.

Une pluie commencée pendant que le vent soufflait, et qui continue après que ce vent a cessé de souffler, durera sûrement au moins pendant plusieurs heures.

Durant les mois de juin, juillet, août et septembre, il a plu à très-peu-près une fois plus souvent à Bagnoles qu'à Paris. La plus grande proximité de la mer, où est Bagnoles; sa constitution géologique; son voisinage des bois de la Ferté-Macé, de l'Etang de la fenderie, de la Vée et de la forêt d'Andaine expliquent cette différence.

EAU.

La formation des sociétés, la construction des villes, le placement des camps auprès des rivières, et l'établissement des temples de l'ancienne Grèce auprès des sources minérales, prouvent assez l'utilité, la nécessité des eaux pour maintenir ou rétablir la santé des hommes et des animaux.

La chimie moderne, en prouvant par l'analyse et par la synthèse que l'eau la plus pure est composée d'hydrogène et d'oxigène, nous a un

peu éloignés de la philosophie de THALÈS de Milet, qui considérait l'eau comme un élément, et même comme l'élément primitif du monde ; mais nous sommes restés d'accord avec ce philosophe sur l'utilité de l'eau, ou, si l'on veut, du protoxide d'hydrogène (*oxidum hydrogenii*, Cod. P.), pour étancher la soif, pour préparer les alimens, pour purifier nos corps, pour conserver la santé des troupes.... La police de l'armée, dit le *Dictionnaire militaire* de l'*Encyclopédie méthodique* (t. III, p. 409), marquera les eaux qui seront les plus saines, les fera purifier et maintenir dans leur pureté, en prenant les moyens d'empêcher qu'elles ne soient ni troublées ni corrompues par la négligence, la malpropreté ou le trop grand nombre de ceux qui viendront y puiser.

A Bagnoles, on remarque trois sortes d'eaux : des *eaux communes*, des *eaux thermales* et des *eaux martiales*.

§ I.

EAU COMMUNE. — La plus abondante des petites sources d'eau commune remarquées à Bagnoles est celle de *Monte-Serrat*, située entre la promenade intérieure du nord et le jardin du Fendeur. L'eau de cette source est limpide, incolore, inodore, légère, douce et réputée fort

saine. En faisant bouillir cette eau, on ne remarque en effet aucun dépôt; elle cuit facilement les légumes; elle dissout parfaitement le savon; elle ne se trouble que fort peu par l'addition du sucre.

Les fontaines très-voisines de Bagnoles, aussi pures, aussi salubres et plus agréables à boire que celle de *Monte-Serrat* sont : la fontaine du *Garde général*, celle dite de *Versailles* et celle de *Mirçon*, que les soldats malades à l'hôpital ont nettoyée, enjolivée et sur-tout rendue d'un accès plus facile, en élaguant, en émondant les broussailles de l'entrée de la forêt d'Andaine, où cette fontaine est située.

L'eau de la rivière de Bagnoles (*la Vée*) n'est remarquable que par sa propriété de dissoudre une très-grande quantité de savon sans se troubler; le linge sale, trempé, lavé dans l'eau de cette rivière, devient aussi blanc que le linge lessivé. Passée à travers un filtre de charbon, l'eau de cette rivière est claire, fraîche, sans goût, et incapable de nuire à la santé (1).

---

(1) On fabrique à Paris, rue Ventadour, n°. 1, des fontaines à filtre de charbon de toutes les dimensions et de tous les prix, sous la forme de fontaines domestiques, fontaines d'ornement, vases, urnes, tonneaux pour la mer, bidons pour les voyages, etc., qu'on expédie pour les départemens, pour l'étranger, pour l'armée et les colonies.

Toutes ces eaux communes pourraient être facilement remplacées à Bagnoles par une grande fontaine artificielle, dont le courant pérennial, prévenant l'altération de l'eau dans son bassin, ne laisserait rien à désirer aux pensionnaires les plus difficiles et les plus exigeans relativement à l'eau potable.

L'usage intérieur de l'eau commune augmente presque toujours les sécrétions et les excrétions. Ce dernier effet est d'autant plus marqué, qu'on est moins habitué à l'eau dont on use : c'est ce que j'ai éprouvé moi-même la première fois que j'ai bu des eaux de la Seine, de la Meuse, du Rhin, de l'Elbe, de l'Oder, de la Vistule, de l'Ebre, du Duero, du Tage, etc.

On a recommandé l'eau chaude comme un spécifique dans les fièvres intermittentes, spécialement les fièvres quartes. Un médecin anglais en faisait prendre une pinte ou une pinte et demie à un adulte ; il le faisait coucher et le couvrait bien. L'eau excitait la sueur ou d'abondantes urines ; et à la troisième prise, ordinairement il dissipait les fièvres quartes les plus opiniâtres : cette pratique a été fort à la mode en Angleterre, où elle a eu des succès très-remarquables. Rhovida, médecin espagnol, donnait aussi l'eau pour les fièvres, mais il la prescrivait froide et même glacée. Un capucin qui

avait été domestique de Rhovida, suivait cette pratique à Naples, dans toutes les fièvres chaudes et inflammatoires ; il en faisait prendre une quantité énorme, cinq à six pintes par chaque fois ; il faisait promener ses malades et les empêchait de suer. Cette méthode a réussi.

En France, l'intendant de la musique du roi, pour peu qu'il s'efforçât, était sujet à une esquinancie : pour prévenir cet accident, le célèbre Dumoulin lui conseilla de prendre tous les matins un lavement d'eau pure ; par ce remède simple, il a absolument évité les rechutes.

On voit que l'eau est bonne en médecine ; mais on a vu (*page* 91) que le vin était encore meilleur. L'eau avec le vin, recommandée par les meilleurs médecins militaires, est une très-bonne boisson ; elle a le double avantage de plaire aux soldats malades et de contribuer puissamment à leur guérison. Ajoutons que le vin abrège la convalescence des gens de guerre, et que l'eau la prolonge lorsqu'elle ne cause pas des rechutes.

A l'extérieur, les propriétés de l'eau diffèrent selon la température, selon la manière de l'appliquer, selon l'à-propos de l'application, et sur-tout selon l'idiosyncrasie des personnes qui en font usage.

§ II.

EAU THERMALE.—Toutes les eaux thermales sortent des profondeurs de la terre avec une température plus ou moins supérieure à celle de l'atmosphère : c'est là leur caractère. Plusieurs naturalistes, notamment PLINE, ont assuré que les eaux thermales ne différaient nullement des eaux chauffées artificiellement au même degré. HOFFMANN, LEROI, plusieurs autres médecins, physiciens et chimistes ont pensé, pensent même encore comme PLINE; mais l'opinion contraire ne manque ni de partisans ni d'argumens pour l'appuyer.

La chaleur des eaux thermales, quelle que soit sa cause, encore aussi peu connue que le principe de notre être, de notre vie, de notre intelligence, paraît avoir beaucoup d'analogie avec la chaleur vitale, ou du moins différer très-essentiellement de la chaleur des eaux chauffées artificiellement. Quoique déjà pourvue de 20 à 22°. R. de chaleur, l'eau thermale de Bagnoles, par exemple, n'entre pas plus vite en ébullition que l'eau commune, et elle se refroidit beaucoup plus lentement que celle-ci. L'eau chaude ordinaire fane, décolore et tue les plantes : l'eau thermale de Bagnoles ne produit rien de semblable. Le poisson de l'Etang de la fenderie près des bains vit parfaitement dans l'eau

de cet étang, chauffée quelquefois par la nature à vingt-huit et trente degrés centigrades durant la canicule, tandis qu'il meurt subitement dans la meme eau réchauffée artificiellement à douze ou quinze degrés seulement. Ce qui paraît surtout décider la question qui nous occupe relativement à la médecine, c'est que les dartreux, les goutteux, les paralytiques, les asthmatiques, les phthisiques, les hypochondriaques, etc., qui se baignent dans l'eau thermale de Bagnoles sont tout autrement impressionnés que par les bains d'eau commune chauffée artificiellement au même degré. L'immersion leur paraît plus agréable, la chaleur qu'ils sentent est plus douce, et ils prolongent plus volontiers la durée du bain. Enfin, toutes les personnes ayant l'habitude des bains domestiques que nous avons pu questionner dans l'intérêt de la vérité, nous ont assuré unanimement qu'elles se trouvaient plus fortes, plus agiles, mieux disposées après les bains thermaux qu'après les bains ordinaires. Doit-on s'étonner maintenant que les anciens regardassent les sources thermales comme un bienfait du ciel? Faut-il être surpris de ce que les Grecs et après eux les Romains recherchaient, protégeaient, honoraient les lieux où sourdent les eaux thermales? N'est-ce pas l'abondance de celles-ci qui, vers l'an 630 de la

fondation de Rome, détermina C. Sextius Calvinus, proconsul de cette partie de la Gaule nommée aujourd'hui *Bouches-du-Rhône*, à fonder la ville d'Aix, *aquæ* ou *thermæ sextienses?* Les sources thermales de Barèges ne doivent-elles pas leur conservation, leurs embellissemens aux heureux effets qu'elles produisirent sur la santé délabrée de César et de Sertorius, de François Ier et de Henri IV? Enfin les eaux thermales de Bourbonne n'ont-elles pas été achetées en partie pour le service de l'hôpital militaire, par Louis XV, auquel l'armée doit encore plusieurs autres bienfaits, notamment l'augmentation de sa solde, la création de l'ordre du mérite militaire pour les officiers non catholiques, et la première institution des leçons de médecine militaire clinique dans les grands hôpitaux de Metz, de Lille et de Strasbourg?

Après les témoignages de l'antiquité sur l'efficacité des eaux thermales; après l'expérience des siècles qui a confirmé cette efficacité, la faveur unanime dont elles jouissent aujourd'hui chez tous les peuples éclairés nous dispense de discourir pour prouver la préférence que méritent les eaux thermales sur les eaux chauffées artificiellement, et sur tant d'autres remèdes d'une vogue éphémère. Nous nous bornerons donc à établir ou du moins à rappeler que les

eaux thermales sont aujourd'hui de tous les anciens remèdes celui dont l'expérience a le mieux confirmé la réputation; que l'abus de ces eaux est assez difficile; et que leur usage étant continuellement dirigé, surveillé par les médecins du gouvernement, il est presque impossible que les eaux thermales puissent mériter les reproches trop souvent applicables aux médicamens héroïques : *Medicamenta heroïca in manu imperiti sunt uti gladius in dextrâ furiosi.*

Les eaux thermales de Bagnoles sourdent sur la rive gauche de la Vée, au milieu de la cour d'Orient. La principale source, entourée de maçonnerie, est renfermée dans un monument carré dont les quatre faces semblables présentent au bas de quatre niches cintrées, quatre auges de granit indigène qui indiquent, au premier aspect, la destination de ce monument.

Dans l'intérieur de celui-ci, au-dessus de la source principale fermée avec une trappe, sont assez convenablement placés :

A. Une pompe pour puiser, pour élever l'eau thermale naturelle à la hauteur de la chaudière, des réservoirs et des aqueducs;

B. Une chaudière autoclave de quinze cents litres de capacité pour augmenter la température naturelle de l'eau thermale, fabriquer de

la vapeur, et conserver à l'eau ses principes volatils.

C. Deux réservoirs en bois pour le service des bains et des douches.

D. Des tuyaux, les uns en plomb, les autres en cuivre étamé, pour la distribution de l'eau thermale naturelle, de l'eau thermale chauffée et de la vapeur.

L'extérieur du monument thermal dont nous parlons fait honneur à l'architecte. Il est solidement construit et d'un fort bon goût; mais, comme la tour de Babel, il n'a point atteint son but : il devait forcer les eaux thermales à monter pour rendre inutile le service pénible de la pompe; cette entreprise téméraire paraît même avoir diminué de quelques degrés la température de l'eau thermale : c'est du moins ce que l'on doit conclure des renseignemens qui nous ont été donnés par plusieurs anciens habitués de Bagnoles qui se baignaient jadis dans l'eau thermale courante et dans la source même, couverte alors d'un hangar fort simple.

Suivant le rapport des mêmes habitués, cette source thermale était alors revêtue en bois, comme l'est aujourd'hui le bassin commun, dont nous parlerons dans un instant. Elle était divisée, par une grosse toile tendue, en deux com-

partimens pouvant contenir chacun une demi-douzaine de baigneurs du même sexe. La toile qui séparait le bain des hommes de celui des femmes exigeait de fréquentes réparations.

Autour de l'ancienne source servant de piscine, il y avait quelques baignoires particulières, dans lesquelles on versait quelques chaudronnées d'eau bouillante, pour approprier l'eau thermale naturelle au mode de sensibilité de quelques malades qui ne trouvaient pas cette eau suffisamment chaude.

Pour donner les douches, il y avait au-dessus de la source thermale deux baquets, l'un du côté des hommes, l'autre du côté des femmes. Un servant ou une servante, suivant le sexe de la personne qui devait recevoir la douche, remplissait, à l'aide d'une échelle et d'un seau plein d'eau thermale, le baquet destiné à servir de réservoir; la personne qui devait être douchée se plaçait sous le baquet; un bouchon placé dans le fond de ce dernier était enlevé, une colonne d'eau tombait; et si cette colonne d'eau, par hasard et par bonheur, ne se trouvait ni trop forte, ni trop faible, ni trop lente, ni trop rapide, ni trop froide, ni trop chaude pour la partie malade ou pour le sujet douché, celui-ci guérissait.

Aujourd'hui la grande source thermale est enfermée dans le monument dont nous avons parlé. C'est dans le vieux bâtiment ou l'ancien logis des Bains, composé d'un rez-de-chaussée et d'un premier étage contenant ensemble vingt lits, que coule naturellement l'eau de cette source.

La quantité d'eau thermale que fournit celle-ci est d'environ soixante à quatre-vingts litres par minute. A son entrée dans l'ancien logis des Bains, cette eau est reçue dans un bassin commun revêtu en bois, situé dans une salle basse communément bien tempérée, pas trop obscure et assez convenablement disposée. Ce bassin commun est au-dessous du niveau des sources. Huit ou dix personnes s'y baignent en même temps. On pourrait et on devrait peut-être toujours baigner dans ce bassin à l'eau courante. Huit ou dix malades, les uns galeux, les autres goutteux, ceux-ci dartreux, ceux-là scrophuleux..... plongés ensemble dans la même eau stagnante pendant une heure, ne sauraient rien se communiquer de très-favorable à leur rétablissement. Le bassin commun est pourvu d'une soupape et d'un trop-plein qui servent à le tenir à volonté suffisamment rempli, entièrement vide ou seulement ouvert pour laisser à

l'eau de la principale source thermale son cours naturel dans la Vée, à quelques pas sud-ouest du vieux bâtiment.

A mon arrivée à Bagnoles, les buveurs d'eau thermale prenaient celle-ci à son entrée dans le bassin commun. On a depuis sagement établi un autre puisoir au pied de la face occidentale du monument thermal. Ce nouveau puisoir n'a qu'un défaut, c'est qu'il est fort peu commode et d'une simplicité rendue choquante par le luxe des autres services de l'établissement.

Dans le puisoir dont nous parlons, il y a une écluse servant à détourner l'eau thermale naturelle lorsque le service des bains et des douches dans le bassin commun se fait avec l'eau thermale stagnante suréchauffée artificiellement. C'est dans ce même puisoir que l'eau thermale de la grande source détournée se mêle avec l'eau thermale d'une autre source de même nature et de même température, pour aller se perdre ensemble dans la rivière.

Les eaux de ces deux sources thermales sont limpides, incolores, onctueuses, presque sans saveur, et d'une odeur comparable à celle du gaz hydrogène sulfuré, un peu différente toutefois, sans que nous puissions expliquer en quoi consiste cette différence. L'odeur

dont il s'agit nous a paru varier principalement selon les quantités d'eau, selon les temps et selon les lieux où elle séjourne. Cette odeur, par exemple, est très-faible dans un verre bien rincé, bien essuyé; elle est forte dans les vestibules du bâtiment neuf, plus forte encore dans les salles des bains particuliers, et elle peut passer pour très-désagréable, pour fétide même aux approches de la pluie et des orages.

Exposée à l'air libre, l'eau thermale de Bagnoles perd promptement son odeur ordinaire, et sa très-légère saveur salino-amère désagréable.

La pesanteur parfaitement égale de l'eau des deux sources thermales diffère peu de la pesanteur des eaux de fontaines naturelles auxquelles nous les avons comparées.

De nouvelles expériences plus variées et plus exactes, faites en notre présence, dans le cabinet de physique de la Faculté de médecine de Paris, par M. le démonstrateur Thillaie, prouvent que la densité de l'eau distillée étant 1...., celle de l'eau de Bagnoles, dans les mêmes circonstances de température et de pression atmosphériques est de 1,0023, c'est-à-dire précisément semblable à la pesanteur spécifique de l'eau de la Seine filtrée, épurée avant son entrée dans Paris.

La température des sources thermales de Bagnoles, explorées maintes fois à différentes heures, à différens degrés de chaleur et de pression de l'atmosphère, a toujours donné vingt degrés Réaumur dans le puisoir, au pied du monument thermal, et dans le bassin commun. On assure que le thermomètre, plongé dans la grande source, monte à vingt-deux degrés R. Cette assurance est tellement probable et si peu importante, qu'il nous a paru inutile de descendre, pour la vérifier, dans le puits que figure aujourd'hui cette source. D'ailleurs l'analyse chimique de l'eau dont il s'agit, faite à la mi-octobre 1813 par MM. Vauquelin, de l'Institut royal de France, et Thierry, professeur de physique et de chimie à la Faculté des sciences de Caen, offre les résultats que voici :

« La température de l'eau thermale est de vingt et un à vingt-deux degrés Réaumur.

» Cette eau contient des parties volatiles et des parties fixes.

» Elle exhale une odeur fade, hépatique, sans qu'on ait pu, à l'aide des réactifs ordinaires, y démontrer l'hydrogène sulfuré. Quand on élève sa température, il s'en dégage beaucoup de bulles, composées en partie d'acide carbonique.

» Cette eau contient en outre du muriate de soude et des quantités presque insensibles de

sulfate de chaux, de muriate de chaux et de muriate de magnésie.

» Elle dissout parfaitement le savon, et adoucit sensiblement la peau.

» On remarque dans la fontaine une effervessence continuelle occasionnée par le dégagement rapide d'un fluide élastique, dans lequel on a reconnu l'acide carbonique, et où prédomine en grande quantité un gaz qui a présenté le caractère du gaz azote, mais qui mérite un examen ultérieur.

Le limon de la fontaine thermale charrié abondamment par l'eau qui sourde entre les couches de grès, contient du soufre et du fer, et tout porte à croire, d'après les autres produits qu'on a obtenus, qu'il contient aussi une matière organique dont quelques faits font soupçonner l'existence dans l'eau elle-même. »

Les personnes qui jugent des propriétés médicinales des eaux minérales d'après leurs élémens minéralisateurs, d'après la nature et la quantité de leurs principes fixes, croiront difficilement aux vertus des eaux de Bagnoles. Cependant l'observation clinique confirme que ces eaux, sagement, méthodiquement appliquées, peuvent guérir et guérissent ou soulagent souvent toutes sortes de maladies rebelles aux autres secours de l'art.

Cette puissance de guérir des eaux de Bagnoles serait-elle due à des principes volatils assez subtils pour échapper aux chimistes modernes, comme les gaz aujourd'hui si connus, ont échappé aux chimistes anciens? Les vertus des eaux de Bagnoles pour rétablir l'équilibre de la force vitale dans les viscères, pour lever les obstacles à la circulation; pour diviser, écarter, délayer les parties intégrantes de la matière animale qui fait les congestions, les obstructions, les concrétions, la goutte, et tant d'autres maladies chroniques, seraient-elles en raison inverse de la quantité des sels tenus en dissolution dans ces eaux? Ou bien les malades qui se croient, qui se sentent, qui se disent guéris; les assistans, les parens, les amis, toutes les personnes témoins de ces guérisons, y compris les médecins qui ont dirigé ou suivi la curation, l'application des eaux, mériteraient-ils moins de confiance que les analyses chimiques dont les résultats pourtant se ressemblent si rarement et si peu (1)? Enfin la sensibilité, la susceptibilité animale ne pourrait-elle pas découvrir dans la composition des eaux certains principes jus-

---

(1) Voyez l'analyse des eaux de Bourbonne dans le nouveau *Codex*, dans le nouveau Formulaire des hôpitaux militaires, et dans le tome XII de ce Recueil, page 8.

qu'à présent inappréciables, soit par l'examen physique, soit par les réactifs chimiques? Voici sur cette dernière question des faits assez remarquables : « En naviguant sur le beau lac de Thun, dit le *Journal des Débats* du 23 mai 1822, un voyageur en Suisse (M. Simond) a visité l'embouchure artificielle de la Kander. Cette rivière versait autrefois ses eaux dans l'Aar, dont elle encombrait le cours par la masse des terres et des pierres qu'elle y apportait des hauteurs de l'Oberland. Les Suisses l'ont détournée et l'ont forcée à déboucher dans le lac : ce sont, dit le voyageur, les plus grands travaux publics qui aient été faits dans la Suisse moderne. Il ajoute que le *lavaret*, poisson du genre *salmo*, qui était fort abondant et fort bon dans le lac de Thun, en a presque entièrement disparu depuis l'introduction des eaux de la Kander. Aux yeux de certains lecteurs, cette remarque n'aura d'importance que pour les gourmands de thun, de Spietz, d'Oberhofen ou d'Intertoken, et cependant elle se rattache à une observation qui a long-temps occupé M. de Humboldt sur les bords de l'Orénoque, du Guaviare et du Rio-Negro.

Pourquoi les eaux de deux fleuves, qui, puisées dans un verre, paraissent semblables à l'œil et au goût, sont-elles cependant assez différentes pour que telles espèces de poissons ou d'amphi-

bies affectionnent les unes et fuient constamment les autres ? Pourquoi se distinguent-elles par les nom d'*eaux noires* et d'*eaux blanches*, quoique, hors de leurs lits, elles soient également incolores ? La couleur plus foncée des unes n'est cependant pas due à la plus grande profondeur, puisque la hauteur des deux fleuves est souvent la même ; ce n'est pas non plus la différence de température qui détermine le choix des poissons, puisque souvent le thermomètre s'élève également dans les unes et dans les autres. Il y a donc, dans la composition de ces eaux, quelque élément en excès ou en défaut que la chimie n'a pu apprécier, mais qui n'échappe point à la sagacité instinctive des poissons. »

Concluons de tous ces faits réunis que les eaux thermales de Bagnoles peuvent contenir et contiennent réellement des élémens qui échappent à l'analyse chimique sans échapper ni au sentiment des malades, ni à l'observation des médecins.

§ III.

EAU MARTIALE. — La source ferrugineuse la plus remarquable de Bagnoles est située sur la rive gauche de la Vée, entre la serre et le réfectoire. L'eau de cette source est froide, incolore, sans odeur, et d'une transparence parfaite. Sa sa-

veur ferrugineuse est très-forte, et la bouche en conserve assez long-temps l'impression.

Exposée à l'air libre dans un verre, cette eau se trouble bientôt. Contenant peu d'acide carbonique, et ce dernier adhérent faiblement à l'oxide de fer, celui-ci s'en sépare en très-peu de temps, et cette séparation trouble l'eau, qui prend une apparence d'eau sale.

Comme l'eau ferrugineuse de Courtomer, dans la forêt d'Andaine, à une très-petite lieue des Bains, n'a pas l'inconvénient de se troubler par son exposition à l'air; elle est la seule employée à Bagnoles, la seule que l'on administre aux buveurs d'eau ferrugineuse. Cependant l'usage médicinal de l'eau martiale de Bagnoles fait voir que cette eau pourrait être employée avantageusement si les malades voulaient la boire à la source, et si celle-ci, convenablement couverte, était rendue un peu plus accessible.

Pour constater chimiquement la présence du fer dans l'eau de la source dont il s'agit, et à défaut de noix de galle et de *solutum* de prussiate de potasse, nous avons employé des feuilles du chêne le plus voisin de cette source. Ces feuilles coupées menu et mises dans une verrée d'eau, ont assez promptement précipité le fer, qui a donné à l'eau une couleur bleue noirâtre. Une autre fois, dans la même vue,

nous avons employé les baies du rosier sauvage (*rosa canina*), dont les épines défendent assez mal-à-propos les approches de cette source, et l'eau s'est comportée avec ces baies comme avec les feuilles du chêne.

Nous avons conseillé l'eau ferrugineuse de Bagnoles à plusieurs personnes qui se plaignaient de la faiblesse de leur estomac ou de la paresse de leurs intestins, et à quelques-unes qui avaient des aigreurs, des cardialgies, des constipations, des diarrhées, soit avec, soit sans maux de tête.

La plupart des personnes qui ont fait usage de cette eau ont éprouvé du soulagement, et toutes celles qui ont été la boire à la source ont éprouvé, comme nous, qu'elle excitait l'action du canal digestif, qu'elle provoquait presque immédiatement l'émission des vents ou des renvois nidoreux, et qu'elle régularisait plus ou moins promptement les excrétions alvines. Il a été reconnu aussi que cette eau pouvait se boire, se digérer en plus grande quantité que l'eau thermale, et même que l'eau de la fontaine de Versailles, réputée la meilleure du pays.

On a dit et on a répété à satiété, avec les médecins humoristes, que les eaux minérales étaient délayantes, apéritives, fondantes, désobstruantes, incisives, dépuratives.... D'autres ont cru,

avec les médecins solidistes, que ces eaux étaient les unes astringentes, les autres émollientes, celles-ci toniques, celles-là relâchantes. Plusieurs ont pensé, avec les vitalistes, que la température des eaux minérales et l'idiosyncrasie des malades faisaient les propriétés sédatives, stimulantes, fortifiantes, débilitantes, en un mot, toutes les vertus de ces eaux. Enfin on prétend aujourd'hui que les eaux minérales sont *révulsives*, que *toutes ces eaux, quelles que soient leur composition et leur température, exaspèrent toujours la gastrite chronique avant de la guérir; que les guérisons qu'elles opèrent sont rarement radicales; et qu'après les avoir éprouvées plusieurs années consécutives les malades finissent le plus souvent par être incurables.*

Tout cela peut être ou avoir été très-physiologique; mais rien de tout cela n'est médical. Le mode d'action des eaux minérales dans l'intérieur du corps, n'étant pas à la portée de nos sens, ne peut donner lieu qu'à des conjectures; et celles-ci n'ont jamais servi qu'à retarder les progrès de la médecine hippocratique, dont les indications curatives ne se déduisent ni de principes occultes, ni de raisonnemens *à priori*, mais d'observations réelles, de faits constans, d'expériences notoires, prouvant les avantages ou les inconvéniens de certains traitemens dans

des cas donnés, dans des états morbides constatés par des symptômes extérieurs sensibles et apparens pendant la vie. L'étude des symptômes intérieurs, qui, sous le nom d'*anatomie pathologique*, séduit quelques jeunes gens, n'est et ne peut jamais être que l'étude de la mort, étude presque inutile au médecin lorsqu'elle n'est point accompagnée de l'histoire des maladies; histoire elle-même fort insuffisante sans la science des remèdes, sans l'art de diriger le régime, sans le talent d'appliquer à propos les médicamens, de prescrire à temps les opérations chirurgicales, de prévoir et d'assurer les soins, les précautions, les attentions, tous les secours physiques et moraux convenables à chaque affection morbide; en un mot, sans la *méthode* qui, suivant la remarque de l'un des meilleurs juges de l'état actuel de la médecine (1), est le lot de fort peu d'hommes.

C'est assez dire que toute doctrine, que toute théorie exclusive d'humorisme, de solidisme, de vitalisme, de matérialisme, est une insuffisance en médecine, et que le médecin chargé de suivre le traitement des militaires malades envoyés aux eaux de Bagnoles s'est appliqué à observer, à examiner, non pas les effets que d'après telle

(1) M. le baron Desgenettes.

ou telle doctrine adoptée ou préconçue, devaient produire les eaux de Bagnoles, mais les effets réellement obtenus de l'application méthodique de ces eaux.

MÉTHODE.

La méthode générale d'appliquer les eaux minérales ne diffère pas de l'application raisonnée des autres médicamens. C'est toujours l'état du malade, les propriétés générales des eaux et leurs effets sur chaque sujet en particulier qui doivent régler l'usage de ce moyen curatif comme de tous les autres. Le succès des eaux minérales dépend donc essentiellement de la bonne ou de la mauvaise méthode suivie dans leur application ou administration.

A Bagnoles, la saison des eaux dure cent trente-quatre jours, comme l'été d'Hippocrate, qui s'étend du lever des *Pléiades* jusqu'à celui d'*Arcturus* (le bouvier), c'est-à-dire du 13 mai au 23 septembre.

On a fixé à trois jours la boisson de l'eau thermale comme médicament, et à vingt et un jours l'usage des bains et des douches. D'après la théorie, cette règle générale devrait avoir des inconvéniens, du moins chez quelques malades : cependant, d'après la pratique ou les résultats d'une longue expérience, on ne saurait citer

un seul cas morbide où cette règle ait été nuisible. Ceux qui connaissent la grande maxime du pays : *Vaut mieux se dédire que se détruire*, comprendront aisément pourquoi la règle dont nous parlons n'a jamais fait de mal à Bagnoles, et pourquoi nous nous abstenons de détailler ici les exceptions à cette règle, dont l'expérience montre ailleurs l'utilité.

Une autre règle que nous ne nous chargeons ni d'expliquer ni de justifier, c'est celle de donner toujours la douche après le bain, nonobstant les circonstances où la nécessité d'admettre des exceptions à cette règle paraît être évidente.

Par exemple, avant la construction à Bagnoles d'une espèce de barraque roulante servant au transport des militaires et des indigens malades, de l'hôpital aux bains et réciproquement, on voyait journellement des malheureux sortant de prendre la douche, les uns couverts de sueur, les autres disposés à suer, cheminer à pied, jambes nues, à la fraîcheur du matin, durant la rosée, par le brouillard, par la pluie.... pour retourner à l'hôpital, situé, comme nous l'avons dit, à six cents pas de Bagnoles.

Ces circonstances, très-différentes de celles des riches pensionnaires de l'établissement, qui passent de la douche au lit sans être exposés à

l'air extérieur, et de celles des militaires recevant la douche avant le bain ou au milieu du bain, pour laisser à la circulation accélérée par la douche le temps de revenir à son type, et même un peu au-dessous de son type habituel, devaient avoir une influence remarquable sur les résultats curatifs : c'est aussi ce qui est arrivé. La proportion des malades guéris parmi les indigens a été extrêmement faible en comparaison des succès obtenus chez les riches malades et chez les militaires, qui d'ailleurs buvaient du vin, tandis que les malades indigens ne buvaient que du cidre-poiré.

De plus longs développemens sur l'utilité de la méthode pour assurer le succès des eaux minérales, seraient superflus. Nos anciens maîtres n'ont-ils pas reconnu, et l'expérience ne confirme-t-elle pas incessamment la vérité de cette vieille sentence :

Balnea, vina, Venus, corrumpunt corpora sana;
Corpora sana dabunt balnea, vina, Venus?

Pour constater l'état de la circulation dans les bains de Bagnoles, nous avons fait ou dirigé de très-nombreuses expériences. Tous les baigneurs sans fièvre, hommes et femmes, enfans et vieillards, valides et invalides, de tous les tempéramens, de toutes les professions ou conditions, auxquels nous avons touché ou fait toucher le

pouls avant leur entrée dans le bain et un quart d'heure ou une demi-heure après leur immersion dans l'eau, ont constamment offert, dans cette dernière position, une différence en moins de dix à douze pulsations par minute. Hâtons-nous d'ajouter que la température des bains de Bagnoles est très-soigneusement, très-sagement réglée à vingt-huit degrés Réaumur. L'expérience a prouvé depuis long-temps, et nous avons eu occasion d'observer nous-mêmes que les bains au-dessous et au-dessus de vingt-huit degrés avaient des inconvéniens graves, exposaient à beaucoup d'accidens, guérissaient plus lentement, plus rarement, toujours plus désagréablement, et ne soulageaient jamais aussi promptement.

Cette température des bains de Bagnoles à vingt-huit degrés plaît généralement aux baigneurs; elle fait sur eux une impression agréable et douce; elle leur procure un sentiment de bien-être qui, pénétrant de proche en proche jusqu'aux viscères malades, semble ranimer leur force active, remonter la vie particulière de chacun des tissus qui les composent, rétablir l'équilibre vital entre tous les organes, et imposer silence à toutes les douleurs.

C'est, si nous ne nous trompons pas, cette suspension de la douleur, chaque jour renou-

velée dans le bain, ce sentiment plus ou moins durable de bien-être quotidien, joints au nouvel emploi du temps, aux exercices du corps et de l'esprit, à la satisfaction généralement convenable des besoins physiques et moraux, à l'espérance de guérir, habilement excitée et nourrie à Bagnoles..... qui font de cet établissement sanitaire un séjour excellent pour rompre les habitudes d'incommodités qui tourmentent tant de malades, qui exercent, qui fatiguent, qui lassent la patience de tant de médecins, et font la vogue et la fortune de tant de charlatans.

Voici une copie littérale de la consigne affichée dans le premier vestibule des bains. L'ordre établi dans ce service pourra donner une idée de l'ordre établi dans les autres services, pour forcer les malades et ceux qui les servent, aux habitudes régulières si favorables au rétablissement et à la conservation de la santé.

EAUX THERMALES DE FRANCE.

BAGNOLES DE L'ORNE.

Ordre du service des bains aux salles particulières et au bassin.

1°. MM. les baigneurs pensionnaires, suivant le rang pris à l'arrivée.

2°. Les militaires et indigens occupant les lits fondés ou payés à l'hospice.

3°. MM. les baigneurs externes, selon le rang d'arrivée, après le service précédent.

4°. Les indigens admis gratuitement à l'hospice.

5°. Les personnes attachées à l'établissement, en observant les égards dus à l'âge et au rang d'état.

6°. Les indigens externes.

Les servans et servantes des bains particuliers et du bassin commun ne pourront changer l'ordre ainsi établi que dans le cas où l'heure choisie par MM. les baigneurs laisserait un intervalle entre le service fait et le service à faire.

Sauf le premier et le dernier bain, les salles de douches ne servent qu'aux douches.

Les bains des salles de douches sont réservés de préférence aux impotens. Le service ouvre à quatre heures (du matin).

NOURRITURE.

Après l'air et l'eau qui, suivant NUDOW, suffisent aux plantes et à quelques animaux pour vivre (1), c'est la nourriture appétissante et saine servie deux fois par jour avec plus ou moins de luxe, qui est à Bagnoles le premier moyen de santé. Changeant, renouvelant incessamment le matériel de son organisation ; se dépouillant aujourd'hui de ce qui le composait hier ; perdant journellement par la transpiration et autrement quelques-uns de ses élémens, le corps humain

(1) SPRENGEL, *Hist. de la méd.*, t. VI, p. 188.

doit nécessairement réparer ses pertes ou dépérir. La nutrition est donc, comme l'a fort bien dit GALIEN, la principale des fonctions naturelles dans l'ordre de leur importance. Ce qui confirme cette vérité, c'est que la santé, la force, l'activité, la multiplicité des individus accompagnent dans tout l'univers l'abondance et la bonne qualité des subsistances; tandis que la dépopulation, la pâleur, la faiblesse, la langueur, la maladie et la mort suivent par-tout la disette et la mauvaise qualité des alimens.

On a écrit beaucoup de volumes sur la nature et les effets des alimens; on a tracé d'innombrables règles sur l'art d'en faire usage : toutes ces connaissances, toutes ces règles, en les supposant utiles, ne peuvent guère servir qu'aux gens très-éclairés, très-expérimentés, qui savent ajouter ce qui manque à la science des alimens, et en retrancher ce qui ne convient pas à leurs habitudes. A Bagnoles, on suit une route plus courte et peut-être aussi bonne que celle qui a été si laborieusement tracée par les savans classificateurs de la matière alimentaire. Chaque baigneur ou buveur d'eau choisit lui-même, parmi les mets qui lui sont présentés, l'aliment qui lui plaît, qui lui appète davantage. L'espèce humaine met et supporte une trop grande variété dans sa façon de vivre; les mé-

langes, les combinaisons, les séparations, les modifications, tous les changemens d'état des élémens de la matière animale et des tissus organiques sont trop difficiles à déterminer, les organes et les sucs digestifs présentent trop d'anomalies, pour que le désir instinctif des individus sains ou malades, jouissant de leur raison, puisse être, sous le rapport alimentaire, fort avantageusement contrarié par un médecin. Ce dernier fût-il capable de reconnaître dans chaque maladie viscérale ou mentale, sporadique ou épidémique, ou endémique, *quel est l'organe malade, pourquoi il l'est, comment il l'est*, qu'il y aurait encore de la sagesse à consulter les besoins, les appétits des malades, et tout au moins de la témérité à nourrir avec de l'eau, de la gomme et de la fécule un patient qui désirerait, qui sentirait le besoin du vin, de l'albumine et de la gélatine. *Medicus*, dit Baglivi, (1) *naturæ minister et interpres, quidquid meditetur et faciet, si naturæ non obtemperat naturæ non imperat.*

D'ailleurs ne sait-on pas, depuis plus de deux mille ans, que les alimens peu salubres sont, lorsqu'ils plaisent, préférables aux alimens les plus sains, pour lesquels on a de la répugnance (2)? Et ne voit-on pas fréquemment,

(1) Liv. 1, chap. 1.

(2) Hippocrate, *aph.* 38, sect. ij.

dans l'exercice de la médecine, des appétits et des mets bizarres produire des effets si salutaires, des guérisons si étonnantes, que l'esprit sincère et exempt de la commune vanité, ne peut s'empêcher de reconnaître, avec le père de la médecine, qu'au milieu du plus grand savoir il y a encore plus de disette que d'abondance?

La table du propriétaire des eaux, à laquelle sont admis tous les baigneurs pouvant payer cinq francs, non compris le vin, est servie le matin à dix heures et le soir à cinq, comme les bonnes tables d'hôtes de Paris, d'où viennent les cuisiniers, rôtisseurs et pâtissiers loués chaque année pour toute la saison des eaux. Peut-être le pain de Paris est-il préférable au pain que le cheval du boulanger de Couterne apporte sur son dos à Bagnoles tous les deux ou trois jours; mais en revanche le gibier est moins rare sur la première table de Bagnoles que sur les meilleures tables d'hôtes de Paris, où les côtelettes et les gigots ne sont jamais aussi tendres, aussi savoureux, aussi succulens qu'à Bagnoles.

Chaque repas est sonné deux fois. La première sonnerie avertit de la mise du couvert; la seconde sonnerie, faite un quart d'heure après la première, annonce que l'on se met à table,

où chaque commensal prend la place que lui donne son rang d'arrivée aux eaux.

La règle diététique la plus recommandée à Bagnoles, c'est celle de Galien, qui, pour prévenir l'excès de nourriture, conseille de ne jamais satisfaire entièrement son appétit; mais, comme à Paris, le plus grand partisan de cette règle est précisément celui qui personnellement l'observe le moins. Que servent, dirait J.-J. Rousseau, de froides leçons démenties par un exemple continuel, si ce n'est à faire penser que celui qui les donne se joue de la crédulité d'autrui?

Quant à l'abus contraire à l'excès de nourriture, il n'est pas à craindre à Bagnoles : cet abus ne serait profitable à personne; il serait même nuisible au propriétaire des eaux, dont les grandes consommations réelles peuvent seules lui procurer de grands bénéfices.

Une autre règle diététique bien plus importante et presque aussi mal observée que celle de Galien, c'est la règle : *post prandium coitum malum.*

Nous avons connu et nous pourrions nommer, si cela pouvait se faire publiquement et décemment, plusieurs personnages distingués par leur naissance ou leur fortune, leur mérite ou leurs dignités, qui ont été frappés d'apoplexie foudroyante et mortelle pour avoir, dans la ma-

turité de l'âge, profité, en sortant de table, des occasions favorables à leurs désirs, et cédé, malgré les avertissemens de la nature et de la médecine, aux attraits de la volupté.

EXERCICE.

L'exercice fait à bon droit partie de la méthode curative de Bagnoles. Le mouvement modéré des muscles facilite incontestablement la circulation, et éloigne les maux produits ou entretenus par l'inaction; mais à côté de l'exercice est la fatigue, qui accélère la rigidité sénile, qui affaiblit les organes digestifs, mine et détruit prématurément les individus les plus forts, ceux que la nature semblait avoir formés pour la longévité. Chacun doit donc, à cet égard, lorsqu'il le peut, consulter ses forces et sa raison; car l'art des médecins est à-peu-près impuissant contre l'art des malades bien résolus à défendre leur inaction. D'ailleurs les meilleurs règles générales en fait d'exercice sont sujettes à de nombreuses exceptions.

Hippocrate, par exemple, prescrit l'exercice avant dîné, le repos immédiatement après. Les vieillards, les valétudinaires et les convalescens feront toujours bien de suivre ce bon conseil; mais les jeunes gens et les adultes jouissant

d'une bonne santé, qui n'ont que faire de repos pour bien digérer, feront mieux de négliger la règle d'Hippocrate aussi long-temps que leur santé n'en souffrira pas.

Du reste, les avantages et les inconvéniens de l'exercice ayant été fort bien traités dans les *Mémoires de médecine militaire,* notamment dans le volume II, pages 89, 94 et 96, nous ne nous étendrons pas davantage sur cet objet.

AMUSEMENT.

Les amusemens ou les mouvemens agréables de l'âme n'influent pas moins sur la santé, sur la guérison des maladies que les mouvemens modérés du corps. Tout le monde sait que les mouvemens violens de l'âme, l'ambition, l'amour, les explosions de la colère, de la jalousie et même de la joie imprévue ou inattendue, peuvent exciter et excitent souvent dans l'organisme des convulsions, des effervescences, des chaleurs internes, des jaunisses, des hémorrhagies, des apoplexies, toutes sortes de dérangemens, de bouleversemens capables d'altérer le principe du sentiment, d'aliéner la raison et même de tuer subitement.

D'un autre côté, quel est le médecin militaire qui n'a pas vu chez quelques soldats naturellement faibles ou affaiblis par les privations, la

nostalgie, la crainte, la terreur....., quelques organes se contracter, resserrer les émonctoires, suspendre, ralentir quelques fonctions, causer, entretenir toutes sortes de maladies?

Telle est notre manière d'être, qu'un grand excès physique ou moral peut occasionner des maux qui ne finissent qu'avec la vie. C'est donc fort sagement, fort utilement que, pour faciliter l'obéissance aux lois de la nature, les exercices du corps et de l'esprit se succèdent incessamment à Bagnoles, de manière à se suppléer mutuellement, à se servir de délassemens réciproques sans s'éloigner des bonnes mœurs, qui contribuent si puissamment au rétablissement et à la conservation de la santé. *Boni mores*, dit Celse, (1) *bonæ valetudinis fons.*

Les personnes qui, suivant l'expression de La Bruyère, regorgent de train, de splendeur et de dignités; celles qui s'abstiennent volontiers des plaisirs bruyans, qui savent se contenter d'une vie innocente ou se délasser avec la philosophie, apprécieront sur-tout les amusemens de Bagnoles. La lecture, la musique, les jeux de salons, la conversation ou les fêtes intellectuelles de chaque jour, mériteront certainement leur suffrage, puisque ces fêtes sont,

(1) *De re med.*, *Præf.* p. 3.

suivant VOLTAIRE, *l'agrément de la vieillesse*, et, suivant madame de STAEL, les plus nobles jouissances que la communication des êtres pensans puisse donner.

CONCLUSION.

Arrêtons-nous ici. Les faits que nous avons rapportés dans cette notice répondent autant que nous avons pu le faire aux questions qui nous ont été adressées sur les avantages et les inconvéniens, pour le service de santé militaire, du nouvel établissement, moitié fait, moitié à faire, près des eaux minérales de Bagnoles. Cependant, comme les détails dans lesquels nous sommes entrés pourraient n'avoir laissé qu'une idée confuse de ces avantages et de ces inconvéniens, nous les reproduirons en peu de mots.

AVANTAGES.

§ I.

L'application méthodique des eaux minérales de Bagnoles; la salubrité de ce lieu; la bonne nourriture matérielle, intellectuelle et religieuse qu'on y trouve; les différens genres d'exercice qu'on y prend; toutes les facilités désirables pour jouir à volonté de la liberté, de la solitude et de la société, offrent

INCONVÉNIENS.

§ I.

Le besoin d'augmenter artificiellement la chaleur naturelle des eaux thermales de Bagnoles pour les rendre efficaces; la nécessité d'une pompe, d'un fourneau, d'une chaudière et de nombreux aqueducs susceptibles d'accidens difficiles à réparer promptement dans un lieu isolé, rendent le service des bains et

aux médecins de très-grands moyens de succès, aux malades de très-nombreuses chances de guérison, à la population voisine une source de bienfaits, peut-être de richesse, et au gouvernement un revenu de plus avec des indigens de moins à surveiller, à soulager.

des douches très-dispendieux, et exposent de temps en temps ce service à manquer.

§ II.

La rareté des logemens, la cherté de la table et du vin, la nécessité d'aller ou d'envoyer au moins à une lieue pour acheter, faire fabriquer ou réparer le plus petit objet d'utilité ou d'agrément, ont quelque chose d'effrayant, de repoussant pour les malades qui n'ont ni valets ni chevaux à leur disposition.

§ III.

L'hôpital civil et militaire provisoire convient peu à sa destination. Cet hôpital est beaucoup trop petit : vingt lits placés à deux pieds et demi de distance suffiraient pour l'encombrer. D'ailleurs il manque d'eau, il n'a pas de fenêtres correspondantes pour renouveler promptement, facilement l'atmosphère des malades, et plus ces derniers deviendraient nombreux, plus ils seraient mal.

De ces avantages et de ces inconvéniens comparés il résulte, si nous ne nous trompons pas, que Bagnoles, dans l'intérêt du propriétaire de ses eaux, dans celui du trésor public, et surtout dans l'intérêt de l'humanité, doit se borner au service des malades riches. L'ambition d'être utile aux malades de la petite propriété, aux

soldats du Roi, aux indigens des départemens de l'Ouest, conduirait à des dépenses qui seraient long-temps supérieures aux recettes. Il faudrait construire de nouveaux bâtimens, faire un bassin commun plus grand, entretenir un plus grand nombre de servans, et après toutes ces dispositions, plus ou moins difficiles à réaliser, même avec des capitaux considérables, il faudrait encore courir la chance :

1°. D'attrister un paysage et des points de vue charmans par le spectacle continuel d'un hôpital civil et militaire ;

2°. De voir tôt ou tard la misère et l'opulence refuser de boire ensemble aux sources minérales de Bagnoles : *Est miserorum ut malevolentes sint atque invideant bonis.*

TABLE SYNOPTIQUE

Des maladies traitées aux eaux minérales de Bagnoles (Orne), sur des malades des deux sexes, de tous les âges et de toutes les conditions, pendant l'été hippocratique (*a*) de 1822,

PAR MM. les Médecins du Pensionnat sanitaire, du Comité des consultations gratuites et de l'Hôpital civil et militaire.

NOMS des MALADIES.	CURATION — EXTERNE. Bains.	Douches	Fumigations.	Lotions.	Pédiluves.	INTERNE. Boisson. Martiale.	Sulfureuse.	Injection. Anale.	auriculaire	Urétrale.	Vaginale.	DURÉE moyenne de la Cure.	NOMBRE DE MALADES. Traités.	Guéris.	Soulagés.	Incurables.	Morts.	Espérans.
Adiapneustie, SAGAR	46	»	»	20	»	»	9	»	»	»	»	25 jours.	3	1	2	»	»	»
Agrypnie sénile	40	12	»	40	»	»	6	6	»	»	»	22 jours.	4	2	2	»	»	»
Aménorrhée	56	»	35	»	45	15	15	»	»	»	30	28 jours.	5	»	»	»	»	2
Ankilose	35	24	60	25	30	»	12	»	»	»	»	40 jours.	4	1	2	»	»	1
Atrophie	60	20	»	70	24	»	18	»	»	»	»	20 jours.	6	1	2	»	»	3
Boutons (*phyma*, SWEDIAUR)	45	»	»	120	»	9	9	18	»	»	»	23 jours.	6	2	4	»	»	»
Cachexie	60	»	»	45	»	»	36	6	»	»	»	18 jours.	6	2	2	»	»	2
Cancer	72	»	24	40	»	»	12	»	»	»	»	22 jours.	4	»	2	»	»	2
Dartres	96	»	56	30	»	16	30	20	»	»	»	16 jours.	10	5	4	»	»	1
Engelure	19	8	»	»	»	»	3	»	»	»	»	22 jours	1	1	»	»	»	»
Entorse	28	25	»	»	»	»	9	»	»	»	»	30 jours.	3	1	1	1	»	»
Epilepsie	51	18	»	60	25	»	15	15	»	»	»	23 jours.	5	1	2	1	»	1
Exarthrose ischio-fémorale	25	20	»	»	»	»	6	»	»	»	»	30 jours.	2	»	1	1	»	»
Galactoplania, SWEDIAUR	96	»	36	»	40	8	10	27	»	»	»	22 jours.	9	4	3	»	»	2
Gale	45	»	»	95	»	»	18	»	»	»	»	15 jours.	6	5	»	»	»	1
Goutte	76	55	»	»	»	9	33	»	»	»	»	27 jours.	11	1	6	1	»	3
Haemoplania, SWEDIAUR	45	»	»	»	36	»	12	16	»	»	»	16 jours.	4	2	1	»	»	1
Hémorrhée	8	»	»	»	6	»	3	»	»	»	»	22 jours	1	1	»	»	»	»
Hidroplania, SWEDIAUR	96	26	»	»	»	»	45	»	»	»	»	12 jours.	15	4	7	»	»	4
Lèpre scorbutique	72	»	»	96	»	»	48	»	»	»	»	25 jours	16	4	8	»	»	4
Menoplania, SWEDIAUR	48	»	24	»	36	»	12	»	»	»	»	22 jours	4	1	2	»	»	1
Ménorrhagie	56	»	»	72	»	»	18	»	»	»	»	21 jours.	6	3	2	»	»	1
Obstruction (1)	3,195	1,217	412	705	800	236	403	950	»	18	65	21 jours.	213	66	95	»	»	52
Ophthalmie	190	»	180	»	»	»	54	»	»	»	»	16 jours.	18	7	6	»	»	5
Paralysie	260	185	»	»	»	»	39	»	»	»	»	43 jours.	13	5	3	1	»	4
Phthisie	36	»	»	»	40	»	9	»	»	»	»	22 jours.	3	»	2	»	»	1
Rachitis	28	16	»	»	»	»	6	»	»	»	»	25 jours.	2	»	1	1	»	»
Rhumatisme	460	128	80	»	»	»	90	»	»	»	»	21 jours.	30	15	7	»	»	8
Scorbut	96	»	»	»	»	18	24	»	»	»	»	22 jours	8	2	4	»	»	2
Scrofules	160	»	»	»	»	»	36	»	»	»	»	24 jours.	12	2	6	»	»	4
Stérilité	80	»	48	»	»	12	18	»	»	»	45	21 jours.	6	1	»	»	»	5
Surdité	36	»	»	»	»	»	12	»	24	»	»	15 jours.	4	1	2	»	»	1
Tumeur blanche	60	»	»	»	»	»	12	»	»	»	»	27 jours.	4	1	2	»	»	1
Uroplania, SWEDIAUR	16	»	»	»	»	»	3	»	»	»	»	21 jours.	1	»	1	»	»	»
Vomissement idiopathique	35	»	»	»	»	16	6	»	»	»	»	17 jours.	2	1	»	»	»	1
TOTAUX	5,807	1,755	955	1,462	1,082	339	1,091	1,058	24	18	140	moyenne générale. $17\frac{217}{447}$	447	146	182	6	»	113

(*a*) L'été, selon HIPPOCRATE, était de cent trente-quatre jours. Il s'étendait du lever des Pléiades jusqu'à celui d'Arcturus (le Bouvier); c'est-à-dire du 13 mai au 23 septembre.

OBSERVATIONS.

(1) D'après l'examen des malades, la description des maladies, les effets des eaux, et par respect pour la langue médicale, on a réuni sous la dénomination classique d'OBSTRUCTION (Ἔμφραξις, Μέλαινα χολή, des Grecs; *physconia, hypochondriasis cum materia; debilitas, congestio, infarctus, obstructio vasorum vel viscerum abdominalium*, des Latins), les maladies enregistrées à Bagnoles sous une foule de noms inusités, inutiles, introuvables dans les lexiques, incapables de servir à différencier les maladies; propres, par leur signification indéterminée, à favoriser les iatrosophes, à multiplier les erreurs, et susceptibles d'embrouiller encore la nomenclature nosologique, déjà surchargée de termes synonymes, d'expressions vagues, inintelligibles, obscures, impropres; telles sont les dénominations suivantes :

Aberration de la motilité, — *aberration de la sensibilité*, — *abirritation nerveuse*, — *affection, agacement, agitation, attaque, crispation, ébranlement, exaspération, irritation, surirritation des nerfs*, — *amygdalite*, — *bronchite*, — *congestion viscérale*, — *dégénération blanche*, — *dérangement sécrétoire de la bile*, — *douleur externe gastro-sympathique*, — *endurcissement rouge*, — *gastro-entérite*, — *inflammation avortée*, — *inflammation mixte*, — *irritation lymphatique*, — *lésion des vaisseaux blancs*, — *lésion des vaisseaux rouges*, — *mobilité du système sanguin*, — *névrodynie*, — *névrose passive*, — *ophthalmite*, — *paresse des absorbans*, — *périostite*, — *péritonite*, — *pléthore des absorbans*, — *pleurite*, — *pneumonite*, — *prostration gastro-symphatique*, — *refoulement des forces vitales*, — *refoulement du sang*, — *rhinite*, — *stagnation d'humeur lymphatique*, — *stomatite*, — *subinflammation*, — *surirritation des vaisseaux rouges*, — *sursécrétion de mucosité*, — *susceptibilité nerveuse*.

De plus, pour abréger la nomenclature de cette table, on a été obligé de supprimer les synonymes et de rallier au même mot OBSTRUCTION, qui est une des causes de mort les plus fréquentes et les moins connues, la majeure partie des observations recueillies au comité des consultations gratuites, et, d'après le symptôme prédominant à la première visite, intitulées :

Abattement, — aphthes, — appétit vorace, Αυάντα, HIPPOCRATE; — arthrodynie, — ataxie nerveuse (hypochondrie, hystérie), — blennorrhée, — bradypepsie, — carébarie, — cardialgie, — céphalée, — chlorose, — cochemar, (incube, succube), *hypnophobia*, SWEDIAUR; — constipation morbide, *dyscoilia*, SWEDIAUR; — convulsion; — démangeaison anale, cutanée, scrotale, vulvaire; — diarrhée, — difficulté d'avaler, dyscatabrose, PLOUQUET; *dyscataposia*, SWEDIAUR; — douleur dans tout le corps, *dysphoria*, SWEDIAUR; — douleur du dos, *notalgia*, SWEDIAUR; — dysodie buccale, cutanée, nasale; — dyspepsie, — dyspnée, — dysurie, — entéralgie — éphélides, — flatulence, πνεύματωσις, HIPPOCRATE; — gastrodynie, — hémorrhée, — hémorrhoïdes, — hépatalgie, — hystéralgie, — ischialgie, — jaunisse, — kistalgie, — larmoiement morbide, *epiphora*, GALIEN; — mastodynie, — migraine, — myodinie, — néphralgie, — odontalgie, — ophthalmodynie, — osphyalgie, Ὀσφυαλγία, HIPPOCRATE; — ostéodynie, — otalgie, — otorrhée, — palpitation, — *pnigophobia*, SWEDIAUR; — proctalgie, — prosopalgie, — pudendagre, — rêverie active (noctambulisme, somnambulisme), Κενοσπουδία des Grecs; *rhembasmus*, SWEDIAUR; — sialorrhée, *sialorrhoea*, SWEDIAUR; — spermatorrhée, *spermatorrhoea*, SWEDIAUR; — splénalgie, — toux, — tremblement, — uracrasie, *uracrasia*, SWEDIAUR; — vertige, — vomissement.

En rappelant ici la doctrine des obstructions, doctrine établie sur l'observation et l'expérience des siècles, appuyée sur des faits constans, sur des symptômes externes et internes presque également évidens, et confirmée par des succès pratiques sans nombre, nous n'avons voulu qu'opposer une doctrine séculaire, expérimentale et classique à la doctrine de l'irritation, qui suppose : 1°. contre l'évidence, que le canal alimentaire est plus irritable que le cœur; 2°. contre le bon sens, que l'irritation non fébrile est de même nature que l'irritation fébrile; 3°. contre l'expérience, que l'irritation causée par l'inanition chez les pauvres, et l'irritation causée par la réplétion chez les riches, *avortent* également par la diète, *l'eau clairette* et les sangsues.... Dirons-nous que cette doctrine, par les abus qu'elle autorise, par les privations de sang et d'alimens qu'elle impose, par l'innervation qu'elle altère, qu'elle diminue ou suspend, fait pénétrer les maladies les plus légères jusqu'à l'origine des nerfs, jusqu'à la moelle des os, jusqu'au foyer principal de la vie, qu'elle détruit ou qu'elle rend impuissante pour rétablir, pour maintenir la santé, pour disposer à la longévité? Mais pourrions-nous dissimuler que la doctrine de l'irritation peut faire à l'armée française tout le mal que la doctrine antiphlogistique du célèbre STAHL eût fait, dans le siècle dernier, à l'armée prussienne, sans la vigueur que déploya FRÉDÉRIC-LE-GRAND lorsqu'il s'aperçut que les malades de son armée traités antiphlogistiquement ne reparaissaient plus au camp : les uns, parce qu'ils étaient morts, les autres, parce que leur convalescence ne finissait pas?

Le Formulaire pharmaceutique des hôpitaux militaires prussiens (*Pharmacopoea castrensis borussica*, page vj), nous a conservé le discours adressé dans le temps au chef du service de santé des armées prussiennes relativement aux ordonnances médicales qui supprimaient le bouillon de bœuf aux soldats malades mis à la diète, tandis que les ordonnances royales permettaient de leur accorder un plus grand nombre de ces bouillons qu'aux autres malades en état de manger. Comme nous ne saurions exprimer aussi bien les mêmes idées; comme le premier, le plus illustre des administrateurs militaires actuels ne traiterait peut-être pas mieux ce sujet extrêmement délicat, nous rapporterons ici littéralement le discours du Monarque prussien, considéré encore aujourd'hui dans son royaume, comme le premier administrateur du 18e. siècle, dont il fut incontestablement le plus grand capitaine : *Non solis formulis medicis vulnera consanescunt et morbi discutiuntur, sed omnibus recte disponendis, qualia sunt : alimenta boni succi, cubiculorum cubiliumque munditia, virium refectio, quæ omnia in diligente, justo, probo, nec vero sui ipsius quaestus studioso praebitore atque administratore posita sunt.*

Toutefois, pour dire ici toute notre pensée, ni la doctrine des obstructions, ni la doctrine d'Asclépiade et de Thémison, renouvelée par BROWN; ni le dogmatisme, ni l'humorisme, ni le solidisme, ni le vitalisme ou dynamisme, ni aucun autre système soit ancien, soit nouveau, ne nous empêchent pas de partager entièrement l'opinion du journal qui a dit :

« La médecine serait le premier de tous les arts, si elle n'était pratiquée que par » des médecins sans systèmes, sans préjugés, sans charlatanisme et sur-tout sans » fol amour-propre. »

EXPOSÉ

DE

LA CLINIQUE MÉDICALE

DE

L'HOPITAL MILITAIRE D'INSTRUCTION DE LILLE

PENDANT L'ANNÉE 1821;

PAR J.-V.-F. VAIDY,

Médecin en chef, premier Professeur.

J'AI commencé le service des fiévreux, à l'hôpital militaire de Lille, le 1er janvier 1821, avec vingt-cinq malades restant de l'année précédente; dans le courant de cette même année, il en est entré cinq cent soixante-sept. Il est sorti, durant cet intervalle, cinq cent soixante-quatorze hommes, qui ont fait ensemble quatorze mille trois cent quarante-trois journées; ce qui établit un séjour moyen de 24 $\frac{567}{574}$ jours. Une pareille prolongation reconnaît deux causes :

1°. la prédominance des inflammations chroniques de la poitrine; 2°. le mode vicieux du recrutement, qui introduit dans les corps beaucoup de jeunes gens incapables de supporter les fatigues de l'état militaire : la sévérité que l'on commence à apporter dans le choix des recrues, nous promet un meilleur avenir.

Les diverses classes de sortans ont appartenu aux genres de maladies énoncés dans le tableau ci-joint. Ce tableau contient vingt-huit malades de plus qu'il n'y a eu de sortans, parce qu'un pareil nombre de sujets ont eu chacun deux affections différentes, soit en même temps, soit l'une après l'autre. A la vérité, dans la plupart de ces cas de complication ou de deutéropathie, c'étaient moins deux maladies différentes que deux organes occupés par la même affection.

Parmi les hommes non guéris, vingt-deux ont été réformés à l'hôpital, sans compter un plus grand nombre de soldats qui l'ont été dans leurs corps, où ils attendaient la revue du général-inspecteur sans faire de service. Il en est de même chaque année, et cela continuera jusqu'à ce que l'armée soit débarrassée de la majeure partie de ces hommes chétifs, que la moindre fatigue met hors d'haleine, et qu'on

n'aurait jamais dû admettre sous les drapeaux.

En considérant comme bien portans les douze hommes convaincus de simulation, le total des guéris sera de quatre cent quatre-vingt-huit, nombre qui est à trentre-huit morts : : $12\frac{32}{38}$: 1. Cette proportion des morts, bien plus forte que l'année d'auparavant, provient du grand nombre de phthisiques qui ont succombé. En effet, des vingt-quatre morts d'inflammation du poumon, dix-huit ont péri de phthisie tuberculeuse.

Sur cent soixante-douze irritations occupant uniquement ou plus particulièrement un côté du corps, il y en a eu soixante-dix-huit à droite et quatre-vingt-quatorze à gauche. Dans les deux années qui ont précédé, les irritations du côté droit avaient été les plus fréquentes.

Pour suivre le plan que j'ai déjà mis deux fois à exécution, je vais considérer en particulier quelques-unes des maladies que j'ai traitées durant le cours de l'année.

Amygdalite.

Dans trois cas d'amygdalite avec fièvre, le tartre émétique a amené une guérison très-prompte. Il a été administré quatre autres fois avec avantage après une émission sanguine. Une seule fois, il n'a pas répondu à mon attente, et encore il n'a pas été nuisible. Je puis dire, à

cette occasion, que j'ai confirmé de nouveau, cette année, le bon effet des émétiques dans le traitement des inflammations situées hors des organes digestifs. Ma pratique civile m'a offert généralement les mêmes résultats.

J'ai appliqué deux fois un rubéfiant ammoniacal sur le devant du cou, et l'une des deux fois avec un succès très-marqué. Pour cela, on trempe un linge double, de la longueur de quatre à cinq pouces et de la largeur d'environ quinze lignes dans de l'ammoniaque bien caustique, et on le maintient en place jusqu'à ce que la rubéfaction soit opérée. Ce moyen est beaucoup moins désagréable que le vésicatoire de cantharides; il rappelle le cataplasme de nid d'hirondelles dont les anciennes Pharmacopées font mention.

Arthrodynie.

L'arthrodynie ou la goutte s'est montrée chez quatre sujets. Elle a été une fois assez légère, et elle s'est dissipée alors sans traitement, par le seul bénéfice du temps; dans deux autres cas où la fièvre se manifesta, la phlébotomie a été pratiquée avec avantage; dans un cas de gonagre, la guérison a été due à une application de vingt sangsues autour de l'articulation du genou.

La plupart des nosologistes du dix-huitième siècle ont formé un groupe distinct des *douleurs*. C'est dans ce groupe que la goutte a été rangée par SAUVAGES (1), LINNÉ (2), VOGEL (3) et SAGAR (4); CULLEN et plusieurs autres pathologistes l'ont considérée comme une phlegmasie ordinaire; on a même vivement critiqué, dans ces derniers temps, le titre de *douleurs* donné à une classe de maladies : je ne partage point à cet égard l'opinion des critiques. Certes, si une classification des maladies, d'après les phénomènes qu'elles présentent, était une œuvre possible, il n'y aurait pas de classe plus naturelle que celle des *douleurs*. On a objecté que le plus grand nombre des maladies sont accompagnées de douleurs, et qu'ainsi cette classe comprendrait toutes les phlegmasies et presque la totalité de la pathologie. L'objection est plus spécieuse que solide. En effet, dans la classe établie par les quatre nosologistes précités, la douleur est une condition tellement fondamentale, que, si elle vient à cesser, la maladie n'existe plus. Dans les phlegmasies, au contraire, la douleur

(1) *Nosologia methodica*, class. VII, ord. I, gen. 183.

(2) *Genera morborum*, cl. IV, ord. II, gen. 60.

(3) *Definit. gener. morbor*, cl. IV, gen. 139.

(4) *Systema morbor. symptomatic*, cl. IV, ord. I, gen. 42.

n'est qu'un des quatre élémens qui composent la maladie, et cet élément est le moins essentiel; il peut disparaître sans que la maladie cesse. Quel praticien n'a pas vu des pneumonites chroniques, des gastro-entérites, des abcès, etc., sans douleur, ou du moins avec une douleur très-légère? Et a-t-on jamais observé la goutte ou une névrodynie sans une douleur plus ou moins déchirante?

En considérant la goutte comme n'étant point essentiellement une inflammation, il s'agit de déterminer quelle est sa nature, et comment elle est parfois accompagnée de fièvre. Je pense que ce qui constitue la goutte est une irritation des tissus fibreux et cartilagineux des articulations. Si cette irritation est très-intense ou si elle persiste, elle se propage au tissu capillaire sanguin, et alors seulement on peut dire qu'il y a inflammation, alors seulement aussi elle fait naître la fièvre. Je ne reconnais l'inflammation que lorsque les vaisseaux capillaires sanguins sont le siége primitif de l'irritation, ou bien lorsque l'irritation, occupant d'abord un autre tissu, se propage à ces vaisseaux et y devient permanente. De ces deux conditions, la première seule constitue l'inflammation essentielle; la deuxième ne donne lieu qu'à une inflammation accidentelle, consécutive ou deutéropathique.

Blennorrhagie contagieuse.

Dans deux cas de blennorrhagie, le poivre cubèbe, administré à la dose d'un demi-gros quatre fois par jour, a été fort utile.

Bronchite.

Lorsque cette phlegmasie a été accompagnée d'une vive réaction fébrile, je n'ai point hésité à prescrire la phlébotomie pour empêcher la maladie de devenir chronique, et pour prévenir le danger d'une phthisie tuberculeuse consécutive. Chez huit malades, les ventouses scarifiées appliquées sur la poitrine ont produit un très-bon effet. Dans quelques cas moins graves, les ventouses sèches ont produit un soulagement marqué. J'ai une fois terminé promptement une bronchite chronique en faisant mettre un vésicatoire entre les épaules. Une autre fois, un rébufiant ammoniacal sur le milieu du sternum n'a pas été moins utile.

Deux bronchites ont cédé promptement à un vomitif, et deux autres à l'usage de l'opium. Enfin, chez plus de la moitié des sujets, un régime doux, lacté, et des boissons mucilagineuses ont suffi pour amener une terminaison favorable.

Choléra.

J'ai reconnu le bon effet de l'opium contre cette maladie d'une manière si évidente, que je ne la combats jamais par un autre remède. Le cas qui s'est présenté à nous en 1821 a fourni aux élèves qui suivent la clinique une occasion fortuite d'instruction comparative. L'homme qui en a été le sujet entra à l'hôpital, le 24 juillet, après la visite du soir. Le chirurgien de garde voyant des vomissemens chez un malade qui se plaignait de violentes douleurs dans l'estomac, appliqua vingt sangsues à l'épigastre. L'émission sanguine augmenta notablement l'anxiété, et les évacuations continuèrent toute la nuit. Le lendemain matin, le pouls était à peine sensible, la peau froide et couverte d'une sueur visqueuse, la langue décolorée, le visage d'une pâleur extrême. Le vomissement durait encore, et une crampe très-douloureuse se faisait sentir dans une jambe. Je fis prendre six gouttes de laudanum dans une cuillerée de potion gommeuse, tous les quarts d'heure, jusqu'à cessation du vomissement. Ce remède arrêta promptement tous les accidens, et au quatrième jour la convalescence était confirmée.

Le choléra diffère de la gastro-entérite aiguë par plusieurs caractères.

Gastro-entérite aiguë.	*Choléra.*
1°. Le plus souvent point de vomissemens, rarement la diarrhée. Ces deux symptômes ne se manifestent point en même temps.	1°. Le vomissement et la diarrhée ont toujours lieu, et leur coexistence constante est un phénomène pathognomonique du choléra.
2°. La douleur est souvent peu intense ; elle est parfois à peine sensible.	2°. La douleur est toujours violente, accompagnée d'une extrême anxiété ; le malade dit qu'il se sent mourir.
3°. La face est rouge, avec peu ou point d'altération des traits.	3°. La face, d'abord rouge, pâlit bientôt, et les traits portent l'empreinte d'une altération profonde qui jette l'épouvante parmi les assistans.
4°. Très-souvent il n'y a point de douleurs dans les membres ; d'autres fois il y a des douleurs vagues dans les articulations.	4°. Presque toujours il y a une contraction spasmodique et très-douloureuse dans un gras de jambe.
5°. La maladie peut durer, dans l'état aigu, vingt jours et plus ; elle passe souvent à l'état chronique.	5°. La maladie abandonnée à elle-même se termine, pour l'ordinaire, dans l'espace de deux à trois jours ; elle ne devient jamais chronique.
6°. La saignée, toujours utile, est parfois l'unique moyen de guérison.	6°. La saignée est rarement pratiquée ; lorsque je l'ai vu mettre en usage elle a été nuisible.
7°. L'opium augmente l'intensité de tous les symptômes.	7°. L'opium est l'ancre de salut ; je suis persuadé que tout médecin qui en aura éprouvé les bons effets n'aura plus recours à un autre remède.
8°. Le vin et les aromates, quand ils ne donnent pas la mort, aggravent la maladie et en prolongent la durée ; ils occasionnent de fréquentes rechutes pendant la convalescence.	8°. Au rapport des praticiens qui traitent le choléra par le vin et les aromates (car je n'en fais jamais usage en pareil cas), le vin est aussi avantageux dans la maladie que dans la convalescence.

Il serait facile d'ajouter aux traits que je viens d'esquisser, j'espère qu'ils suffiront pour établir cette proposition, que le choléra n'est pas une gastro-entérite. J'aurais désiré y joindre des résultats de nécroscopie; mais aucun des malades atteints de choléra, que j'ai traités, n'a succombé, et je n'ai rien trouvé de satisfaisant à cet égard dans les ouvrages que j'ai à ma disposition.

Congestion abdominale.

Un vétéran, assis presque toute la journée chez un sous-intendant militaire, près duquel il faisait l'office de planton, éprouve, au commencement du printemps, de la pesanteur dans les lombes, de la difficulté à marcher, et un état de langueur dans les divers actes qui effectuent ou qui suivent la digestion. Bientôt son ventre est tuméfié, ses jambes deviennent œdémateuses, l'excrétion alvine se ralentit, et l'urine coule moins abondamment. Dans cet état, il entre à l'hôpital le 29 mars. Le pouls est plein et lent, la peau est comme en santé, la langue blanchâtre; point de soif, peu d'appétit; il n'y a toutefois ni aversion pour les alimens ni nausées; la respiration est gênée quand le malade est couché horizontalement, à cause du re-

foulement du diaphragme. L'abdomen, pressé dans tous les sens, n'est point douloureux, les parois en sont œdémateuses, on n'y sent point de fluctuation. Le malade, à qui ses camarades avaient dit qu'il était *hydropique*, avait une vive inquiétude, que j'eus beaucoup de peine à calmer. Je prescrivis l'application de quinze sangsues à l'anus, une potion avec une once d'oxymel scillitique et des bains. La saignée rendit immédiatement la circulation plus libre; les selles se rétablirent, l'urine coula en grande abondance, l'infiltration des parois de l'abdomen et des jambes se dissipa, l'appétit revint, et au bout de dix-sept jours cet *hydropique* avait recouvré la santé.

La congestion est un état bien distinct de l'inflammation. Dans celle-ci, le sang est combiné avec l'organe enflammé, de sorte qu'après la mort on ne peut le faire disparaître ni par l'expression ni par les lotions. Dans la congestion, le sang est seulement retenu ou affluant, suivant que cette congestion est causée par un obstacle mécanique au cours des liquides, ou que le sang est attiré par une excitation prolongée et trop légère pour déterminer une inflammation. Les hommes qui exercent des professions sédentaires nous offrent de fréquens exemples de congestion par cause mécanique,

par rétention du sang. Nous observons la congestion par cause dynamique ou par excitation, dans les hommes chez lesquels des travaux intellectuels ou des passions tiennent le cerveau dans un état permanent de surexcitation.

La congestion, quelle que soit la cause qui l'a produite, peut donner naissance à une inflammation consécutive. Une pareille terminaison est assez fréquente par la négligence des malades ou par l'inaction des médecins voués à cette médecine expectante si vantée à la fin du siècle dernier, et aujourd'hui si justement abandonnée; mais elle a lieu fort rarement lorsqu'on traite la congestion en temps opportun et par des moyens convenables.

Congestion cérébrale.

Les cinq cas de congestion cérébrale portés sur le tableau ont été guéris par la saignée, presque toujours suivie de purgations. Ce dernier moyen hâtait visiblement la guérison, et il satisfaisait aussi au désir des malades. Une telle considération n'est point à dédaigner, même avec des soldats, lorsqu'on peut les contenter sans inconvénient; on les voit souvent prolonger leur séjour à l'hôpital jusqu'à ce qu'ils aient obtenu la purgation désirée, qui est,

dans leur esprit, le complément obligé du traitement.

Dartre.

J'ai vu un si grand nombre de fois administrer sans succès, contre les dartres, le mercure sous toutes les formes, le sirop dit *antiscorbutique*, le sirop de salsepareille composé, dit de Cuisinier ou de Laffecteur, les préparations antimoniales, la douce-amère, la ményanthe, la patience, la fumeterre, etc., que j'ai peu de confiance aujourd'hui aux remèdes internes pour guérir ce genre de maladie. Lorsque je donne des remèdes internes, ce qui n'a pas toujours lieu, je n'emploie guère que les purgatifs, dans la vue d'établir une dérivation sur les intestins, et le soufre, qui agit aussi comme purgatif; et encore je prescris assez souvent ces moyens pour complaire à certains malades, qui ne croiraient point à la possibilité d'une guérison exempte de danger, si l'on n'avait soin d'*évacuer les humeurs.* Il est beaucoup plus aisé pour le médecin de formuler un purgatif que de détruire un préjugé.

Sur les huit guérisons obtenues, quatre ont été dues aux bains de vapeurs sulfureuses, le même moyen a procuré une autre fois un grand soulagement. Dans un cas, il a été peu utile; il

a été deux fois complétement inefficace, et une autre fois il a fait naître une pneumonite. Après que cet accident eut été calmé, le malade guérit promptement par l'usage des bains de sulfure de potasse.

Une dartre occupant les deux oreilles a cédé facilement à l'application d'une pommade composée avec douze grains de précipité rouge et une once d'axonge. Une autre, située sur le visage, a été guérie par des lotions faites avec une solution de deux grains de sublimé dans une once d'eau distillée.

Existe-t-il des dartres syphilitiques? Beaucoup de praticiens prononcent ce mot et prescrivent un traitement mercuriel, sur la foi de traditions vagues, sans examiner la définition que les auteurs donnent d'une pareille complication. Voici ce qu'en dit Sauvages : « *Cognoscitur* (*herpes syphiliticus*) *tantùm ex signis syphilidis illum foventis, sive herpes sit simplex insidens auribus, capitis parti capillatæ, sive sit exedens. Ille confirmatam syphilidem adornat, resistitque omnibus remediis vulgaribus ; soli mercurio, aut altero specifico syphilidis cedit* (1).»

Il y a dans ce langage deux pétitions de prin-

(1) *Nosologia methodica*, class. 1, ord. 11, gen. 7, spec. 5, edit. Amstelod., 1763, in-8°., t. II, p. 19-20.

cipes : d'abord, une dartre peut *exister avec* la syphilis ; sans être nécessairement *entretenue par* cette maladie ; ensuite l'auteur pose en fait ce qui est en question ; savoir, que la dartre dont il parle ne cède qu'au mercure ou à un autre remède spécifique de la syphilis. Il est certain que j'ai vu guérir par des bains sulfureux ou par des applications purement locales des dartres réputées syphiltiques, et qui avaient résisté à de longs traitemens antivénériens. A la vérité, les remèdes employés dans le traitement sont souvent des préparations mercurielles ; mais regardera-t-on l'application extérieure d'une solution de quatre grains de sublimé comme un traitement antivénérien, lorsque le sujet qui vient d'obtenir une guérison prompte par ce moyen avait pris auparavant soixante à quatre-vingt grains du même sel à l'intérieur, sans le moindre avantage pour la dartre ?

Avant Sauvages, Astruc avait établi, sur des fondemens encore moins solides, la théorie des dartres syphilitiques. Il s'exprime ainsi : « *Si mucosus humor connubio veneni venerei inquinetur, majorem indè acrimoniam contrahet, quâ summam cutem vellicaturus est ; hinc pruritus frequens et impetigo : erosis deinde fibrillis, quibus cuticula cum cute alligatur, laxatam epidermidem in vesiculas miliares sero salso plenas*

inflaturus est, quæ in ulcuscula leviora dehiscent; hinc scabies : demum crescente malo graviores exulcerationes cuti illaturus est, quibus erosa et exsiccata cuticula furfuris instar sponte decidet; hinc herpes siccus, furfuraceus, pustulosus, miliaris, exedens (1) ». Astruc considère donc l'*impétigine*, la *gale* et la *dartre* comme trois degrés divers de la même affection, et produits par la même cause.

Les deux passages que je viens de citer prouvent qu'on peut, avec une vaste et riche érudition, être totalement étranger à la pratique de l'art.

Les auteurs et les partisans de l'opinion que je combats paraissent avoir été induits en erreur par l'apparition de la dartre chez un sujet atteint de l'infection syphilitique. En admettant même que la syphilis aurait fait naître la dartre, cela voudrait dire seulement qu'elle en est la cause occasionnelle, de même que j'ai vu souvent une dartre survenir à une plaie, à une contusion, et pourtant, dans ce dernier cas, on n'a jamais dit que la dartre était de nature traumatique.

Embarras gastrique.

Un embarras gastrique, survenu à la suite

---

(1) *De Morbis venereis*, editio altera. Lutet. (Paris), 1740, in-4°., t. I, p. 410.

d'erreurs de régime, a cédé subitement à un émétique : l'homme sortit de l'hôpital le sixième jour. Je ne cite ce fait, d'ailleurs peu intéressant, que pour prémunir de jeunes médecins de notre époque contre la tendance qu'ils ont à négliger tout-à-fait les vomitifs, d'après la fausse idée que ce genre de remède est pernicieux dans tous les cas où il y a de la fièvre.

Entérite, gastrite, gastro-entérite.

Sur quatre-vingt-six guérisons de phlegmasies gastro-intestinales, sept ont été obtenues par la phlébotomie, quatre par des applications de sangsues, seize par des ventouses scarifiées, deux par des ventouses sèches. L'opium a été avantageux dans plusieurs cas, lorsqu'il y avait diarrhée, tranchées et peu ou point de fièvre. Deux de ces divers moyens ont été parfois administrés au même malade; les bains ont été employés chez presque tous, et ils ont souvent suffi pour opérer la guérison.

Epilepsie.

Un homme ayant un accès d'épilepsie après une vive émotion, fut envoyé de suite à l'hôpital : je lui fis appliquer douze sangsues aux tempes; il a voulu sortir huit jours après, et

comme je n'ai plus entendu parler de lui depuis un an, j'ai tout lieu de présumer que sa guérison est radicale.

Fièvres intermittentes.

Une fièvre quotidienne et une tierce ont cédé à une application de douze sangsues à l'anus, sans autre médication. L'émétique seul a été très-efficace dans deux cas de fièvre quotidienne et un cas de fièvre tierce. Le muriate d'ammoniaque a réussi dans les deux tiers des cas où je l'ai employé, le quinquina a échoué une seule fois. Dans un cas de complication inflammatoire très-prononcée, j'ai fait précéder l'administration du quinquina d'une saignée du bras.

M. le professeur Broussais s'exprime ainsi dans son *Examen des doctrines médicales*, 2e. *édition*, *Paris*, 1821, tome I, *Propos.* 232 : « Les fièvres intermittentes et rémittentes sont des gastro-entérites périodiques; mais l'encéphale et les autres viscères sont irrités sympathiquement, de même que dans les continues, et peuvent aussi devenir le siége principal de l'irritation et s'enflammer d'une manière périodique ou continue ». La première partie de cette proposition ne me paraît admissible que con-

ditionnellement et dans le plus petit nombre des cas; prise comme base d'une doctrine générale, applicable à tous les cas de fièvre intermittente, je la crois détruite par le parallèle suivant :

Gastro-entérite fébrile.	*Fièvre intermittente.*
1°. Peut être produite par les causes générales de l'inflammation, appartenant à toutes les classes des agens qui composent la matière de l'hygiène.	1°. Paraît déterminée par une cause spéciale, une émanation répandue dans l'air, et qui porte son action première sur les surfaces cutanée et pulmonaire.
2°. Indépendante de la nature du sol, paraît sur les terrains élevés et secs comme dans les contrées basses et humides, existe sur tous les points habités de la terre.	2°. Fréquente et même endémique sur les terrains argileux, couverts d'eaux stagnantes; très-rare sur un sol sec et élevé; inconnue dans certaines contrées.
3°. L'inflammation du canal alimentaire constitue la maladie, en est la cause prochaine.	3°. L'inflammation du tube digestif n'est point essentielle, elle existe rarement au commencement de la maladie; lorsqu'elle survient, elle existe comme complication fortuite ou comme deutéropathie.
4°. Attaque plutôt les sujets intempérans, épargne ordinairement les sujets sobres.	4°. Attaque plutôt les sujets qui se nourrissent de végétaux non fermentés et qui usent de boissons aqueuses.
5°. N'est point accompagnée de congestion sanguine sur les viscères parenchymateux.	5°. Est souvent accompagnée de congestion sanguine sur les viscères parenchymateux, et plus particulièrement sur la rate. La congestion sur le cerveau, sur le poumon ou sur le cœur et les gros vaisseaux, portée à un haut degré, constitue la fièvre dite *pernicieuse*.
6°. Lorsqu'elle est très-vio-	6°. Arrivée au degré d'inten-

lente, cède assez facilement aux émissions sanguines abondantes; abandonnée à elle-même, elle offre encore beaucoup de chances de guérison, avec la seule condition d'abstinence totale de boissons stimulantes et d'alimens.

sité qui constitue la fièvre pernicieuse, n'est jamais traitée par les émissions sanguines, et ne le serait probablement pas sans le plus grand danger. Dans ce même état de violence, abandonnée sans traitement, elle deviendrait presque infailliblement mortelle : elle ne cède alors qu'à une médication très-tonique.

7°. Est toujours aggravée par l'usage des liqueurs spiritueuses ou distillées, et des substances âcres ou aromatiques.

7°. Permet, indique même parfois l'usage des boissons spiritueuses, permet aussi les condimens aromatiques et âcres.

8°. Est constamment exaspérée par le quinquina.

8°. Est presque toujours guérie radicalement par le quinquina, qui jouit d'une vertu spéciale contre ce genre d'affection.

J'exprime, dans le sixième article de ce parallèle, un fait grave, et qui renverse, ce me semble, la doctrine de l'identité de la gastro-entérite et de la fièvre intermittente. En effet, pourquoi les partisans de cette identité ne combattent-ils pas la fièvre pernicieuse par la saignée, proclamée, avec raison, le plus efficace de tous les débilitans propres à arrêter les inflammations (1)? N'est-ce point parce que la théorie qui établit le caractère inflammatoire de la fièvre intermittente pernicieuse leur paraît moins certaine que celle qui, fondée sur une multitude

(1) Broussais : Examen des doctrines médicales; Paris, 1821 : *Proposit. CCLXIV.*

innombrable de faits, établit la vertu antiphlogistique de la saignée?

Quelques disciples de la nouvelle école, dont j'apprécie beaucoup le talent, prétendent que traiter une gastro-entérite par l'émétique (et ils assimilent aussi la fièvre intermittente à la gastro-entérite), c'est *jouer quitte ou double.* Je suppose que celui qui joue quitte ou double ne se hasarde qu'à chances égales : or, des chances égales avec notre émétique nous donneraient à-peu-près un pareil nombre de sujets guéris, et d'autres chez qui le mal doublerait d'intensité. Combien la théorie est différente des faits! J'ai donné assez souvent un émétique au début de la fièvre intermittente, et je ne l'ai jamais vu aggraver la maladie.

Nos jeunes écrivains soutiennent encore que le quinquina, donné pendant l'accès d'une fièvre intermittente, ne la guérit point et en augmente au contraire la violence. Nouvelle preuve, disent-ils, que la fièvre intermittente n'est autre chose qu'une gastro-entérite. Je ne trouve là, moi, qu'une preuve de leur inexpérience sur le fait en question. S'ils avaient essayé la méthode qu'ils condamnent d'un ton si tranchant, ils auraient vu, comme je l'ai observé moi-même un grand nombre de fois, que le quinquina, donné pendant l'accès d'une fièvre périodique,

est tout aussi efficace et aussi sûr que lorsqu'on l'administre dans l'apyrexie. J'ai employé ce mode vraiment perturbateur, d'après l'exemple et les suggestions d'un médecin espagnol très-recommandable, le professeur don Joseph Recacho, de Salamanque. J'ai su depuis que beaucoup de médecins de la Péninsule suivent la même pratique. J'y ai eu recours cette année (j'écris en 1822) pour l'instruction des élèves qui suivent la clinique de l'hôpital de Lille, et ces élèves ont été témoins des succès obtenus par la méthode qu'on pourrait appeler *espagnole*.

Les raisons que je viens d'exposer suffiront, j'espère, pour démontrer aux esprits non prévenus, 1°. que la fièvre intermittente n'est point une gastro-entérite; 2°. que l'emploi d'un émétique dans cette fièvre n'est pas un jeu de quitte ou double; 3°. que les partisans les plus zélés de l'identité de la fièvre intermittente et de la gastro-entérite n'ont point assez de confiance dans leur propre théorie pour combattre la fièvre intermittente pernicieuse par les émissions sanguines; 4°. que le quinquina, donné pendant l'accès d'une fièvre périodique, loin d'exaspérer la maladie, la guérit promptement et sûrement. Je répète que l'inflammation du tube digestif n'est ni essentielle ni constante dans la fièvre intermittente, et que, lorsque cette in-

flammation accompagne une fièvre périodique, elle forme une complication, comme le feraient la bronchite, la pneumonite, la pleurite, etc.

La fièvre intermittente a bien plus d'analogie avec les névroses qu'avec les phlegmasies. C'est en la considérant sous ce point de vue qu'on peut se rendre compte de son apparition, de ses solutions spontanées et subites, de ses récidives, et de l'action des remèdes qui la combattent victorieusement.

Névrodynie.

Quatre malades atteints de névrodynie sciatique ont été guéris par de fortes applications de sangsues. L'un d'eux en a subi trois, une de quinze et deux de trente; chez un autre, j'ai eu un succès prompt et complet, en faisant appliquer trente sangsues au côté externe de la cuisse et quinze autour de l'articulation du pied. Ce dernier malade s'est trouvé guéri par l'effet des deux émissions sanguines opérées sur un membre abdominal, d'une pneumonite chronique existante au même côté du corps. L'application des sangsues a été inefficace dans un cas de névrodynie brachiale. Chez un autre sujet souffrant d'une névrodynie crurale, ce même moyen n'a produit que du soulagement. Chez un phthisique, il survint, pendant le cours de

la maladie du poumon, une névrodynie sciatique déchirante : un bandage roulé et assez serré, appliqué depuis les orteils jusqu'à la hanche, a suffi pour faire disparaître la douleur du membre.

Une névrodynie sus-orbitaire (*tic douloureux*) périodique a été guérie en dix jours par l'extrait de stramoine, donné à la dose d'un demi-grain deux fois, et ensuite quatre fois dans la matinée. Je rappellerai, à cette occasion, que j'ai obtenu les meilleurs effets, dans la pratique civile de ce remède, administré à la même dose, contre des névrodynies périodiques de la tête. J'en ai publié deux observations dans le *Journal complémentaire du Dictionnaire des sciences médicales*, décembre 1820, t. VIII, p. 160, *Observat.* 5 et 10.

Ophthalmite.

Une ophthalmite aiguë, accompagnée de céphalalgie, a été guérie promptement par une application de six sangsues à la tempe. J'ai aussi appliqué avec succès deux petites sangsues sur la conjonctive palpébrale. L'émétique seul a été dans un cas d'une grande efficacité : il avait déjà précédemment répondu plusieurs fois à mes espérances. Une demoiselle d'une forte complexion

avait depuis plusieurs jours une ophthalmite aiguë, accompagnée de douleurs excessives. L'application de douze sangsues aux tempes ne procura aucun soulagement : je proposai l'émétique, qui fut opiniâtrément refusé ; je transigeai, et j'accordai deux purgatifs aux demandes de la malade, le résultat fut nul : alors la malade, vaincue par la douleur et craignant de perdre la vue, consentit à prendre deux grains de tartre stibié en quatre fois, à un quart d'heure d'intervalle. Le soir même du vomissement, la lumière pouvait être supportée sans douleur ; le lendemain, la malade avait dormi et ne souffrait presque plus. Quelques jours après, l'inflammation de la conjonctive avait totalement disparu.

J'ai employé plusieurs fois successivement les sangsues à la face interne de la paupière inférieure, l'émétique et l'instillation d'une solution d'opium. Quand l'ophthalmite était chronique, je me suis bien trouvé de faire oindre le bord des paupières avec un mélange d'axonge, d'oxide rouge, de mercure et d'acétate de plomb. Cette pommade convient particulièrement dans l'ophthalmite accompagnée d'une affection dartreuse ou scrophuleuse.

Le séton à la nuque a complétement échoué contre une ophthalmite chronique : le malade ne fut soulagé que par les sangsues.

Otite.

Dans deux cas d'otite, douze sangsues appliquées sur la région mastoïdienne ont amené la guérison : deux autres ont guéri sans les secours de l'art.

Périostite.

L'inflammation aiguë du périoste du tibia s'est manifestée chez deux sujes qui n'avaient jamais eu d'infection syphilitique ; tous les deux ont guéri par des sangsues appliquées sur la partie souffrante : chez l'un des deux, homme très-faible, la périostite fut suivie de l'apparition de taches scorbutiques sur les jambes. Cet épiphénomène a cédé au seul régime.

Péritonite.

La constipation, fréquente dans cette maladie, est une complication grave, et que j'ai combattue avec avantage, soit par des clystères miellés, soit par l'huile de ricin. Si l'on n'avait pas sous la main ce doux purgatif, je suis persuadé qu'il vaudrait encore mieux recourir à d'autres remèdes plus actifs, que d'abandonner le malade aux conséquences d'une constipation opiniâtre.

L'administration des purgatifs a toujours été précédée d'émissions sanguines. Quoique cette maladie soit marquée par un pouls faible et souvent intermittent et par une extrême prostration des forces musculaires, il est toujours important que la première saignée soit abondante. Si la chaleur du corps est vive, la langue très-rouge, la soif ardente, il est avantageux de débuter par la phlébotomie, qui produit une déplétion plus rapide; on sait d'ailleurs que les malades en général subissent avec moins de répugnance une phlébotomie et une application de sangsues, que deux émissions sanguines de la même nature, soit veineuses, soit capillaires.

Les bains, dans la péritonite comme dans dans toutes les inflammations abdominales, sont d'une grande efficacité; les malades s'y trouvent d'ordinaire très-bien et demandent qu'on les réitère : on en peut administrer deux par jours, quelquefois même davantage. Malheureusement, les bains ne sont jamais donnés dans les hôpitaux avec ce concours de soins et d'attentions que trouve un malade au sein de sa famille.

A défaut de bains, ou dans l'intervalle des bains, les fomentations mucilagineuses sont d'un grand secours; elles sont préférables aux cataplasmes, qui incommodent par leur pesanteur.

Pleurite.

Sept pleurites ont été guéries par les seules ventouses scarifiées ; dans deux autres cas, le même moyen a concouru puissamment à la guérison. J'y aurais recours bien plus fréquemment encore que je ne le fais, si le scarificateur mécanique des Allemands et des Anglais, seul instrument à l'aide duquel on peut tirer plusieurs onces de sang des vaisseaux capillaires cutanés, n'était pas proscrit par la chirurgie française. Notre manière accoutumée d'*égratigner* la peau avec un bistouri convexe ou une lancette ne nous permettra jamais de tirer la quantité de sang requise dans les fortes inflammations.

La phlébotomie a été pratiquée chez quatre sujets, et répétée chez l'un d'eux. J'ai fait appliquer trois fois un linge plié en quatre et imbibé d'ammoniaque caustique jusqu'à vésication ; une autre fois, chez un malade atteint de pleurite chronique, et qui redoutait les douleurs de l'ustion, j'ai laissé prolonger l'application de l'ammoniaque jusqu'à ce qu'il y eût escare : j'ai obtenu ainsi tous les effets du moxa.

Pneumonite.

Il est presque superflu de dire que la phlé-

botomie a été employée dans la plupart des pneumonites, que souvent elle a été réitérée, que ça toujours été le remède par excellence, et que les autres moyens n'ont été en quelque sorte que les auxiliaires de celui-là.

J'ai administré le tartre émétique trois fois, à la dose de deux grains : la première et la troisième fois, ce fut avec un succès très-marqué; la deuxième avec moins d'avantage, mais pourtant sans déterminer d'irritation gastrique (1).

Le moxa a été appliqué à sept malades atteints de pneumonite chronique : trois ont obtenu une guérison radicale, trois autres ont été seulement soulagés, et le septième est mort. Dans les cas où le moxa fut utile, il n'aurait pu être remplacé probablement par aucun autre remède. Une escarification produite par l'ammoniaque caustique n'a pas été moins efficace que le moxa. Une simple vésication occasionnée par le même moyen a été avantageuse dans quelques cas où l'inflammation était moins intense.

---

(1) C'est ici le lieu d'annoncer, par anticipation, qu'en 1822 j'ai donné assez souvent le tartre stibié, à la dose de douze grains par jour, dans des pneumonites aiguës, et quelquefois avec un succès qui a surpassé mes espérances.

Rhinite.

Dans un cas de rhinite ou de coryza remarquable par la violence de l'inflammation, un émétique antimonial a amené une guérison prompte. Il a produit ici le bon effet que j'en obtiens souvent lorsque je l'administre dans des inflammations des parties supérieures du corps non compliquées de gastrite.

Stomatite.

Dans cinq cas de stomatite aiguë, j'ai fait appliquer avec beaucoup d'avantage quatre, six et même huit sangsues sur les gencives enflammées; j'ai été obligé une fois de réitérer cette saignée locale. Chez un autre malade, l'inflammation a été si violente, que j'ai dû faire pratiquer la phlébotomie.

Le collutoire de sulfate de cuivre a été fort utile lorsque la stomatite était chronique et accompagnée d'ulcérations au bord des gencives.

Typhus.

Durant l'année 1820, sur cinquante-deux hommes atteints de typhus, onze ont succombé.

L'année suivante, j'ai eu, pour la même maladie, quinze guéris et un mort. Certes la différence dans la proportion des morts et des guéris est grande, et cependant j'ai suivi, dans ces deux années, le même mode de traitement, qui a consisté à combattre l'inflammation aussi long-temps qu'elle s'est manifestée, et par-tout où elle a porté ses atteintes.

OBSERVATION

SUR

UNE PLAIE D'ARME A FEU

AU THORAX,

SUIVIE D'EMPYÈME;

PAR L.-N. VASSILLIÈRE,

Chirurgien sous-aide-major à l'Hôpital militaire de Bastia.

M. D***, lieutenant de gendarmerie, âgé de trente-huit ans, partant, le 5 décembre, de Bastia pour se rendre à sa résidence, tomba, en tournant le Ponte-Rotto, dans une embuscade de dix à douze contumaces. La première décharge blessa à mort un des quatre gendarmes à cheval qui accompagnaient cet officier; la seconde n'atteignit personne; mais à la troisième une balle frappa par derrière M. D***, que son cheval emportait loin du champ de bataille. Arrivé à dix heures du soir à l'hôpital militaire, après avoir perdu beaucoup de sang, le blessé était fort affaibli. En l'examinant, on trouva, au bord interne de l'angle inférieur de l'omoplate, une plaie d'arme à feu d'environ un demi-pouce de

diamètre ; elle était le résultat de l'entrée de la balle. De la colonne vertébrale au sternum, d'une part, et de l'autre depuis l'aisselle jusqu'à l'os coxal, s'étendait une énorme tumeur, molle, sous-cutanée et formée par du sang extravasé dans le tissu cellulaire. M. Giraud, chirurgien-major de l'hôpital, introduisit par la plaie une sonde qui parcourut, perpendiculairement à l'axe de la poitrine, toute l'épaisseur de la tumeur, mais qui, parvenue aux côtes, se dirigea en dehors parallèlement à la direction de ces os. Cependant comme la courbure des parois thoraciques ne pouvait être suivie par la sonde, on fut obligé de la retirer, et l'on crut pouvoir établir que le projectile en avait contourné d'arrière en avant la surface externe de la poitrine.

Le volume très-considérable de la tumeur empêchant toutefois de sentir la balle, on remit les recherches nouvelles dont elle devait être l'objet à l'époque où le dégorgement serait opéré. En attendant cet heureux effet du traitement que l'on se proposait d'employer, la plaie fut débridée, et l'on introduisit entre ses lèvres une mèche de linge effilé. Une large saignée fut pratiquée, et le malade, mis à une diète sévère, eut pour boisson une infusion de tilleul édulcorée et une potion antispasmodique. Il est à remarquer que M. D*** n'avait pas craché de

sang et que sa respiration était libre et facile. Ces phénomènes, joints à l'apparente direction de la plaie, semblaient démontrer que le projectile n'avait pas pénétré dans le thorax. La nuit qui succéda au premier pansement fut assez bonne; cependant vers quatre heures du matin, il survint de l'oppression; le pouls était serré, le ventre tendu, quoique aplati; chaque prise de tisane était suivie d'un hoquet qui se prolongeait pendant quelques minutes. En explorant la paroi abdominale et la base du thorax, on sentit manifestement, à un pouce environ au-dessous du mamelon droit, un corps aigu qui résistait à la pression. Un lavement émollient fut administré.

Le lendemain matin, je communiquai à M. Giraud mes observations de la nuit; mais en explorant à son tour les parties, au lieu de retrouver le corps aigu que j'avais senti, il rencontra un corps rond, qu'il me fit toucher. Il résolut dès-lors d'attendre pour opérer que le dégorgement fût entièrement terminé, et afin de hâter sa marche, il fit poser vingt-cinq sangsues sur la tumeur. Une potion gommeuse, de la tisane d'orge édulcorée et un lavement purgatif complétèrent les médications de ce jour. Ayant voulu tenter de nouvelles explorations durant l'après-midi, le malade était tellement affaibli

qu'il fallut les abandonner. La constipation et la tension de l'abdomen continuant, on administra le soir un second lavement purgatif, et l'on prescrivit de la limonade végétale pour boisson. Ces médicamens étant restés sans effet, le blessé commençait à se décourager, lorsqu'un troisième lavement lui fut ordonné : on ajouta pour la nuit une once de sirop diacode à sa potion gommeuse.

A la visite du lendemain, troisième jour depuis sa blessure, M. D*** souffrait encore beaucoup, cependant moins que la veille. Il avait eu deux heures environ de sommeil ; le pouls était petit, fréquent, la langue recouverte d'un enduit muqueux ; la tumeur présentait une diminution notable. On l'examina de nouveau, et le corps arrondi dont j'ai parlé précédemment se fit encore sentir. Après avoir pratiqué sur lui une incision d'un pouce d'étendue, M. Giraud parvint facilement à l'extraire ; il n'était retenu que par les parties molles, et présentait un quartier de balle, qui avait probablement offert d'abord en avant un de ses angles, et qui s'étant déplacé durant les mouvemens du malade, avait tourné ensuite sa surface convexe en dehors. Quelques brins de charpie furent introduits dans la plaie, afin de la maintenir ouverte ; un large cataplasme recouvrit la tumeur et le ban-

dage de corps compléta l'appareil. A l'intérieur, on continua la limonade végétale et la potion calmante. Un quatrième lavement purgatif fut administré, mais sans plus de succès que les précédens; le malade n'en rendit pas même le liquide : ce ne fut qu'après une cinquième injection qu'il eut enfin trois évacuations alvines abondantes.

Le quatrième jour, M. D*** était assez bien; il avait reposé pendant la nuit; le pouls était moins agité, l'engorgement moins considérable. A l'intérieur, on ajouta à la potion calmante une boisson émétisée et un lavement purgatif matin et soir, qui déterminèrent une médiocre évacuation.

Le cinquième jour, la suppuration commence à s'établir dans les deux plaies; le flanc droit est recouvert d'une large ecchymose; le teint devient jaune; la bouche est pâteuse, le pouls petit : même prescription et même pansement. On arrose seulement d'eau-de-vie camphrée le cataplasme qui recouvre la tumeur, afin de le rendre résolutif. A midi, un léger mouvement fébrile se déclare; le visage devient vultueux; mais ces accidens se dissipent vers le soir, et la nuit fut assez calme. Une selle eut lieu dans la journée.

Le sixième jour, le malade est tranquille; la

langue nette, la suppuration bien établie, la tumeur affaissée, l'ecchymose plus étendue. Les mêmes moyens internes et externes sont continués. Le blessé a une selle dans la journée. Une inflammation légère se manifeste vers l'os coxal, à la partie inférieure de l'ecchymose; mais six sangsues appliquées sur le lieu affecté la font bientôt disparaître.

Le septième jour, M. D***, quoique son état fût toujours favorable, commence à être assiégé par de tristes pensées. Les mêmes prescriptions sont continuées; il n'y a pas d'évacuation alvine. Dans la nuit, il survint un léger délire, qui continua pendant deux heures; cependant tout rentra le lendemain dans l'état normal : le teint jaune du malade et l'affection morale persistent seuls. Durant les jours suivans, cet affaissement moral continua et fit même des progrès. Rien ne fut changé dans les prescriptions.

Le dixième jour, le pouls est petit; les plaies paraissent toutefois en bon état; elles fournissent une petite quantité de pus louable. On supprime le cataplasme, que l'on remplace par des compresses trempées dans de l'eau végéto-minérale. Le soir, le malade commence à tousser et à rendre des crachats purulens. Le lendemain, l'abattement est extrême, la toux forte et fréquente, les crachats formés uniquement par un

véritable pus; le pouls est tellement petit, que l'on peut à peine le sentir; enfin, après avoir passé une journée assez calme et durant laquelle il conserva l'entier usage de ses facultés intellectuelles, M. D*** expira à onze heures du soir en prenant un bouillon blanc.

L'autopsie du cadavre a présenté les lésions suivantes : La plaie produite par l'entrée de la balle traversait le muscle grand dorsal, et pénétrait directement jusqu'à la languette aponévrotico-tendineuse du sacro-lombaire, qui s'attache à la huitième côte : cette languette était intacte; la balle avait glissé sous elle, et changeant immédiatement après de direction, elle était allée fracturer l'angle de la septième côte et pénétrait dans la poitrine. En avant, le projectile s'était arrêté sous la peau, en traversant les muscles intercostaux entre la septième et la huitième côte. Ces notions étant acquises, la poitrine fut ouverte, afin de suivre le trajet de la plaie intérieure; mais on trouva cette cavité remplie d'un liquide sanguinolent mêlé de putrilage; le parenchyme pulmonaire droit était réduit au volume d'un œuf de dinde, et entièrement rempli de pus. Refoulé en haut, ce poumon était adhérent à la plèvre costale; la bronche correspondante était remplie de pus. Le poumon gauche, se trouvait légèrement adhérent à la partie posté-

rieure de la paroi thoracique; la bronche gauche, la trachée-artère et le larynx étaient parfaitement sains. Le péricarde contenait à-peu-près une once d'un liquide roussâtre; le foie avait presque doublé de volume; mais il n'offrait aucune altération dans sa structure; sa rate, les reins et le reste du système digestif n'offraient rien de remarquable.

Cette observation présente un assez grand intérêt; elle démontre avec quelle facilité l'inflammation des parties peut amener leur entière désorganisation. Il est vrai que M. Vassillière penche à croire que le blessé avait déjà le poumon droit en partie détruit avant l'accident dont on vient de lire l'histoire. Cette hypothèse expliquerait fort bien, suivant lui, l'absence du crachement de sang et celle de l'entrée et de la sortie de l'air par la plaie. En effet, la cavité thoracique droite étant remplie de liquide, aucun organe important n'aurait été touché par le projectile, et le poumon de ce côté ne recevant pas d'air, les mouvemens d'inspiration et d'expiration n'auraient pu occasionner aucune agitation à travers les solutions de continuité. La même raison empêchait que le liquide n'occasionnât d'oppression remarquable; enfin, dit M. Vassillière, si ce liquide ne sortit point au dehors, c'est que l'ouverture postérieure était fermée par la languette dont il a été question, et qu'en avant il était retenu par la peau.

Ces raisons sont loin d'être sans valeur; mais si M. D*** avait eu avant sa blessure une pleurésie chronique aussi avancée que le suppose l'auteur de l'observation, et si le poumon avait été déjà refoulé en haut, il est incontes-

table que l'on aurait observé chez le malade les phénomènes qui accompagnent toujours les lésions de ce genre. M. D*** aurait présenté quelques traces d'une désorganisation portée aussi loin dans les organes thoraciques; il n'aurait pu, depuis long-temps, se livrer aux fatigues de son emploi, et son corps n'aurait pas offert tous les caractères de la santé. D'ailleurs, à la suite des inflammations latentes de la plèvre, le liquide n'est pas ordinairement sanguinolent, puriforme ou putrilagineux; il présente presque toujours, au contraire, une sérosité albumineuse plus ou moins limpide. Quant à l'absence du crachement de sang, elle dépendait sans doute de ce que la surface du poumon avait été seule atteinte, et l'on sait que cet accident est beaucoup moins fréquent à la suite de plaies d'armes à feu qu'après les coups de sabre ou d'épée. Si l'air ne sortait pas par la plaie, cela dépendait sans doute de l'obstruction que l'on y a reconnue. Enfin les observations analogues à celle-ci, c'est-à-dire dans lesquelles on a vu des collections purulentes remplir en quelques jours la plèvre, ne sont pas très-rares, et l'on a même été quelquefois obligé de traverser l'un des côtés de la poitrine avec un séton, afin d'entraîner plus sûrement au dehors cette suppuration et les corps étrangers ou les portions de côte que recélait la plaie dans son long et sinueux trajet.

Il résulte des faits de ce genre que, dans toutes les plaies d'armes à feu au thorax, il faut apporter la plus grande attention à bien s'assurer d'abord de la route que la balle a suivie. Les sondes ordinaires et les sondes dites de poitrine sont peu convenables pour les explorations que l'on est ordinairement obligé de faire alors : inflexibles, elles ne s'accommodent pas aux déviations que la balle a pu éprouver; trop peu volumineuses, elles glissent aisément

dans le tissu cellulaire entre les muscles, et formant de fausses routes, elles induisent les praticiens à erreur. Les sondes de gomme élastique sont en général de beaucoup préférables; elles présentent à-la-fois le degré de résistance et de flexibilité, ainsi que le volume, qui rendent les recherches sûres et sans danger. Lorsqu'enfin l'on a reconnu le trajet du projectile, c'est à l'instant même et sans temporiser qu'il faut l'extraire, s'il est retenu dans les parties et à portée des instrumens. Les plaies d'armes à feu devant suppurer dans toute l'étendue du canal qu'elles forment, et souvent des morceaux de drap, des portions d'os, ou d'autres corps du même genre, provoquant des abcès considérables, il convient, à la poitrine sur-tout, de détruire tous les obstacles qui pourraient s'opposer à la libre isssue du pus, et déterminer des empyèmes mortels. Enfin, pendant toute la durée du traitement, le praticien doit fixer son attention sur les accidens que peut éprouver le malade, en rechercher la cause et s'occuper immédiatement de la combattre. C'est en procédant avec cette rigoureuse méthode que nos maîtres ont obtenu les plus grands succès dans le traitement des plaies d'armes à feu à la poitrine; c'est en imitant cette observance des plus sages préceptes de l'art que l'on marchera heureusement sur leurs traces.

L'observation précédente offre encore une particularité que j'ai plusieurs fois observée à la suite des plaies de tête. On a remarqué sans doute, en la lisant, que le cinquième jour, le malade, qui était bien la veille et à qui l'on avait donné une boisson émétisée, devint jaune et eut la bouche pâteuse. Cet état persista les jours suivans sous l'influence de la même médication, et à l'ouverture du cadavre on trouva le foie doublé de volume : peut-être qu'il existait aussi quelques traces de phlogoses au duodé-

num. Quoi qu'il en soit, il n'est pas rare de remarquer que l'émétique en lavage, dont Desault a moins consacré l'usage que l'abus, détermine fréquemment, au lieu de les prévenir, ces gastro-hépatites qui sont si fréquentes à la suite des plaies d'armes à feu, et spécialement après les plaies de tête. Cette médication est si généralement employée, qu'on ne saurait trop insister sur les pernicieux effets qu'elle produit chez les sujets irritables, et dont les organes digestifs présentent un surcroît de susceptiblité. Dans presque tous les cas, on peut avantageusement la remplacer par une abstinence rigoureuse de tout aliment, par des lavemens purgatifs et par des boissons délayantes. Nous aurons sans doute plus d'une fois l'occasion de revenir, dans la suite de ces mémoires, sur ce point important de pratique, et nous verrons probablement l'expérience consacrer de plus en plus les principes que nous nous bornons à exposer rapidement ici.

L.-J. B.

OBSERVATION

SUR

UN ALLONGEMENT DE LA LUETTE,

QUI DÉTERMINA

DES ACCIDENS ANALOGUES A CEUX DES PNEUMONIES CHRONIQUES;

PAR M. C.-S. CUYNAT,

Chirurgien-major au régiment des chasseurs des Ardennes, chevalier de l'ordre royal de la Légion-d'Honneur.

MADAME G***, âgée de trente ans, née de parens sains et bien constitués, n'avait pas été atteinte de maladie grave depuis son enfance, lorsqu'au mois de janvier 1822 elle fut affectée d'une toux légère, à laquelle elle ne fit d'abord que peu d'attention, l'attribuant à l'humidité de l'atmosphère et aux suppressions de respiration produites par des altérnatives de chaud et de froid qu'elle avait éprouvées. Cette dame était mère de deux enfans exempts d'infirmités, quoique d'une constitution éminemment lymphatique; rien n'annonçait chez elle une pré-

disposition aux maladies chroniques des organes respiratoires. Cependant sa toux augmenta insensiblement jusqu'au mois d'avril, époque à laquelle son médecin ordinaire fut consulté. Celui-ci prescrivit des boissons pectorales, alternativement édulcorées avec les sirops de guimauve et de capillaire, ainsi que des loochs de même nature; mais ces moyens restèrent sans efficacité; la toux fit même de nouveaux progrès, et au mois d'août on crut reconnaître chez madame G*** tous les symptômes d'une inflammation pulmonaire chronique, accompagnée de tubercules qui s'étaient vraisemblablement développés, dit-on, sous l'influence d'une atmosphère froide et humide. Dès-lors on lui prodigua les substances les plus variées, les plus héroïques, les plus propres à retarder les progrès d'une désorganisation aussi profonde.

Appelé enfin, le 20 décembre 1822, en consultation par les parens et le mari de la malade, et après m'être fait instruire de tout ce qui avait précédé, j'observai les symptômes suivans : la respiration était gênée; il existait une asse forte constriction au thorax; des douleurs vives, lancinantes et fugaces, plus intenses durant la toux et les grandes respirations, se faisaient sentir dans cette cavité. La malade se livrait à des efforts continuels, soit de déglutition, soit

d'expulsion du mucus guttural; une douleur fixe, accompagnée de chatouillemens, existait au larynx; l'appétit était presque nul; la langue, tantôt blanche, tantôt dans son état naturel, ne présentait aucune modification constante dans la rougeur de ses bords; le visage pâle de madame G***, son extrême maigreur, son état languissant au moral comme au physique, semblaient annoncer une lésion profonde à quelque organe important; cependant la poitrine, explorée avec beaucoup d'attention, résonnait très-bien dans toutes ses régions, excepté à sa partie supérieure, où le son paraissait un peu mat; le pouls enfin était parfois petit, inégal, et dans d'autres instans fréquent, développé; souvent il passait en moins d'une demi-heure de l'un à l'autre de ces états.

Ayant examiné l'arrière-bouche, je reconnus que la luette, allongée et flottante sur la base de la langue, était le siége d'un engorgement séreux. Il me sembla dès-lors que tous les accidens éprouvés par la malade étaient provoqués par l'allongement de cet appendice. En conséquence, je fis cesser toute médication interne, et en même temps je proposai la rescision de la portion surabondante de la luette, comme le seul moyen de faire cesser tous les symptômes. Cet

avis ayant prévalu, l'opération fut exécutée le lendemain.

La malade, assise vis-à-vis d'une fenêtre, la tête appliquée et maintenue contre la poitrine d'un aide, les mâchoires furent tenues écartées par un bouchon de liége placé entre les dents molaires. Je saisis alors la luette avec une pince à polype, et la tirant légèrement, je retranchai une assez grande partie de cet organe, au moyen d'un bistouri boutonné, porté à sa base. Aucun écoulement sanguin considérable ne suivit cette opération, qui fut peu douloureuse. Le suintement muqueux et sanguinolent qui lui succéda fut bientôt arrêté, à l'aide d'un gargarisme de vin miellé, qui consolida la petite plaie et rendit au voile du palais toute sa tonicité.

Quinze jours s'étaient à peine écoulés, que les accidens précédemment indiqués avaient disparu. Madame G*** n'éprouvait plus à la poitrine qu'un sentiment de chaleur, qui paraissait être la suite de l'irritation sympathique du poumon et que de légères boissons gommeuses firent bientôt disparaître. Le son mat de la partie supérieure du thorax se dissipa lui-même. Un régime analeptique et la rigoureuse observation des règles de l'hygiène rendirent en peu de temps à madame G*** sa santé et son em-

bonpoint ordinaires, et depuis cette époque elle n'a jamais cessé de se bien porter.

Cette analyse des symptômes des maladies dont le vénérable professeur Pinel démontra toute l'importance, et que la médecine physiologique est venue, dans ces derniers temps, rendre plus facile et plus sûre, constitue en quelque sorte la base de la médecine pratique tout entière : c'est par elle que, dans les affections compliquées, on remonte vers l'organe primitivement irrité et qui est le douloureux mobile de toutes les sympathies. Dans les maladies simulées, elle fait aisément découvrir le véritable état des sujets; enfin, dans ces cas plus nombreux que l'on ne pense généralement, où des lésions assez légères déterminent des symptômes semblables à ceux des maladies les plus graves, un examen attentif des parties, une analyse sévère des phénomènes morbides, sont seules susceptibles d'éclairer le praticien, de lui faire connaître la véritable cause de tous les symptômes, de le mettre sur la voie pour administrer le traitement le plus convenable. L'observation précédente fournit un bel exemple des avantages que le chirurgien sage et prudent peut retirer de l'application des principes dont il s'agit. Qu'il me soit permis d'ajouter à cette observation le fait suivant, qui ne me semble pas dépourvu de quelque intérêt.

Au mois de novembre 1822, je fus consulté pour une jeune personne qui était atteinte de cette insupportable infirmité qui consiste à exhaler par le nez une odeur infecte et nauséabonde. Ses parens la repoussaient, aucune de ses compagnes ne pouvait se livrer avec elle aux jeux et aux amusemens de l'enfance. Des médecins avaient déclaré que la maladie résidait dans les bronches

ou les poumons, qu'ils supposaient ulcérés et en suppuration. Dss amers, des antiscorbutiques, un régime animal, furent prescrits sans succès. Le mal, au lieu de diminuer, fit de continuels progrès. La malade et sa famille entière étaient dans une affliction profonde : je fus alors appelé. La poitrine de la jeune personne était bien conformée, la percussion et le stéthoscope n'annonçaient aucune altération dans les organes qu'elle renferme; jamais la malade n'avait éprouvé de douleurs à cette cavité; le teint était bon, le pouls sans fréquence, la coloration naturelle, l'embonpoint médiocre. Cet ensemble de phénomènes me fit juger d'abord qu'il n'existait acune altération chronique aux organes de la respiration; mais la jeune fille éprouvait des douleurs assez fréquentes à la tête; un embarras habituel se faisait sentir dans les fosses nasales; le mucus sécrété par la membrane pituitaire était jaune, épais, abondant et présentait une odeur repoussante, dont était imprégné l'air durant l'expiration; enfin, examinée avec attention, la membrane muqueuse nasale offrait des traces évidentes de phlogose, et toutes les fois que les maux de tête, l'enchiffrenement et l'abondance de la sécrétion pituitaire augmentaient, l'odeur devenait plus infecte et plus insupportable. Il était évident, d'après ces symptômes, que la membrane musqueuse nasale était le siége exclusif du mal, et que celui-ci consistait dans une inflammation chronique ou peut-être en des ulcérations de cet organe. En conséquence de ce diagnostic, des sangsues furent appliquées durant les paroxysmes de la céphalalgie; des fumigations ont été dirigées dans les fosses nasales; la transpiration cutanée fut excitée au moyen de bains et de gilets de flanelle habituellement portés sur la peau; de légers minoratifs complétèrent le système de

révulsion que je m'étais proposé de suivre. La maladie durait depuis plusieurs années. Elle avait résisté à tous les stimulans, elle céda en deux mois et demi au traitement que je viens d'indiquer. La jeune personne est actuellement exempte de toute incommodité; sa gaîté est revenue, son embonpoint a fait des progrès, et depuis long-temps on ne s'aperçoit plus qu'elle exhale aucune mauvaise odeur.

Les faits de ce genre ne sont pas fort extraordinaires; mais comme ils présentent des circonstances non prévues et qu'ils exigent une application spéciale des préceptes généraux de la thérapeutique, ils doivent être conservés. Leur méditation est le moyen leplus propre à faire éviter les erreurs auxquelles ils se rapportent : et c'est servir utilement la science que de signaler les écueils que l'on rencontre souvent dans la pratique de l'art.

L.-J. B.

MOYEN
D'ENFLAMMER LA POUDRE SOUS L'EAU,
A TOUTES LES PROFONDEURS,
SANS FEU,
ET PAR LE SEUL CONTACT DE L'EAU;

PRÉPARATION DES MATIÈRES NÉCESSAIRES POUR OBTENIR CE RÉSULTAT;

PAR G.-J. SERULLAS,

Pharmacien principal d'armée, pharmacien en chef, premier professeur à l'hôpital royal militaire d'instruction de Metz.

AVANT de parler de l'inflammation de la poudre sous l'eau, je reviens encore une fois à quelques détails sur les alliages de potassium, qu'on se procure en faisant fondre différens métaux avec la crême de tartre, parce que ce sont ces alliages, unis à une quantité plus ou moins grande de charbon, soit de celui qui est naturellement contenu dans la crême de tartre, soit de celui qu'on peut y ajouter, qui constituent les composés inflammables par l'eau, dont nous nous servirons pour communiquer cette inflammation. Ces al-

liages pouvant en outre, à raison de la quantité considérable de potassium qu'ils renferment, recevoir des applications utiles, dont quelques-unes déjà sont indiquées dans mes notes. Au sujet de l'hydriodure de carbone et de l'hydriodate de potasse, j'ai pensé qu'il ne serait pas superflu de faire connaître les modifications que j'ai apportées, depuis la publication de la fin de mon dernier mémoire, dans la manière de les préparer, afin de les obtenir plus riches en potassium. Je signalerai en même temps, sinon comme un objet important, mais comme un fait à noter, la propriété qu'a l'antimoine de servir de lien au potassium et de le retenir allié à des métaux auxquels on ne parvient pas à le combiner seul. C'est ainsi que le cuivre, l'argent, le zinc et le fer, qui, dans le procédé de leur fusion avec la crême de tartre, ne se combinent pas au potassium, s'y allient très-bien quand on y ajoute de l'antimoine, qui produit alors un a liage triple.

Alliage triple de potassium, de cuivre et d'antimoine.

On obtient cet alliage en faisant fondre parties égales de crême de tartre charbonnée (1),

(1) Pour concentrer la potasse que contient la crême

d'antimoine et de cuivre rouge en limaille.

Afin de réussir sûrement, on porphyrise ensemble, comme de coutume, la crême de tartre et l'antimoine. Ce mélange étant introduit dans le creuset, on met par-dessus la limaille de cuivre, à laquelle on mêle une petite quantité d'antimoine (un sixième), afin de faciliter sa fusion. Le creuset couvert et luté, on chauffe fortement pendant deux heures, dans un fourneau tirant bien. Le cuivre, à mesure qu'il fond, tend, en raison de sa pesanteur spécifique plus grande, à traverser l'alliage de potassium et d'antimoine, auquel il s'unit parfaitement, donnant lieu à l'alliage triple.

Cet alliage est caractérisé, comme celui de cuivre et d'antimoine, par une teinte violette. Il se divise par lames très-minces, très-brillantes, qui s'aplatissent d'abord sous le choc et se brisent ensuite. Ces lames ou leurs fragmens, je-

---

de tartre, il faut charbonner celle-ci en la grillant sur un têt, jusqu'à réduction à-peu-près de moitié de son poids. On n'a plus alors que du carbonate de potasse uni à beaucoup de charbon très-divisé : c'est le mélange de cette matière avec les métaux ou leurs oxides, chauffé fortement hors du contact de l'air, qui laisse pour résidu un alliage de potassium et du métal.

tés sur le bain de mercure aqueux, y tournoient vivement : il est volatil. Dans un essai, où j'avais activé le feu du fourneau par un soufflet, plus des deux tiers de la matière ont disparu.

Alliage triple de potassium, d'argent et d'antimoine.

On prépare cet alliage absolument comme le précédent; mêmes proportions pour les mélanges; même arrangement dans le creuset.

Il est encore plus volatil que l'alliage de cuivre. De quatre-vingt grammes de limaille d'argent, autant d'antimoine et de crême de tartre contenus dans un creuset placé dans le même fourneau que l'autre, il n'est resté que huit grammes d'alliage, qui auraient été volatilisés sans doute en totalité pour peu qu'on eût continué le feu. Les deux opérations, recommencées ensemble dans le même fourneau, en supprimant l'action du soufflet, les alliages triples se sont formés sans déperdition notable.

Il paraîtrait que la volatilité de ces métaux augmente par leur triple union; car, dans différentes tentatives que j'ai faites pour la séparation du potassium de ses alliages, l'alliage de potassium et d'antimoine qui en a été plusieurs fois l'objet, soumis, pendant huit à neuf heures, à la cha-

leur d'un feu soutenu par un bon soufflet de forge, n'a été volatilisé qu'en très-petite quantité dans le col de la cornue.

La couleur de l'alliage de potassium, d'argent et d'antimoine est d'un gris d'acier, d'un éclat métallique très-vif; il se brise facilement, et tourne avec rapidité sur le bain de mercure aqueux, vu la grande quantité de potassium qui s'y trouve.

Alliage triple de potassium, de fer et d'antimoine.

Une partie de tournure de fer, coupée par petits morceaux, étant placée au fond d'un creuset, on met par-dessus un mélange de parties égales de crême de tartre charbonnée et d'antimoine. La fusion étant opérée au moyen d'une forte chaleur, on a un alliage triple contenant beaucoup de potassium. Sa couleur est grise, approchant de celle de la fonte; il se brise facilement.

L'alliage triple de potassium, de zinc et d'antimoine, ne présente pas plus de difficulté à être produit que lesprécédens. Par l'addition de bismuth, on en fait un alliage quaternaire.

Alliage de potassium et de bismuth.

Porphyriser ensemble soixante grammes de

crême de tartre charbonnée, cent vingt grammes de bismuth, et un gramme de nitrate de potasse; introduire le tout dans le creuset, le recouvrir d'une couche de noir de fumée, fermer soigneusement et chauffer deux heures, tels sont les principaux détails du procédé qu'il faut employer pour obtenir cet alliage. Une trop forte chaleur le volatilise.

Cet alliage est très-riche en potassium. Le plus petit fragment, coupé avec des ciseaux, étincelle; dès qu'on le brise, il entre en fusion et brûle, en laissant pour résidu l'oxide sous forme de poudre verdâtre.

Si au mélange précédemment indiqué on ajoute, au lieu de nitre, dix à douze grammes de noir de fumée ou de charbon ordinaire, on obtient un pyrophore, qui, par le contact de l'eau, s'enflamme et éclate avec de petites fulminations.

Alliage de potassium et d'étain.

Porphyrisez, avec cent grammes d'oxide d'étain, soixante grammes de crême de tartre charbonnée, et huit grammes de noir de fumée; le mélange étant dans le creuset, couvrez-le d'une couche de charbon en poudre, fermez exactement et chauffez comme précédemment,

vous obtiendrez pour résidu l'alliage d'étain et de potassium.

En doublant la quantité de noir de fumée on a un pyrophore.

Alliage de potassium et de plomb.

Pour composer cet alliage, il faut porphyriser cent grammes de protoxide de plomb, avec soixante grammes de crême de tartre charbonnée, et suivre du reste les mêmes dispositions que pour celui d'étain.

Cet alliage est d'un blanc argentin, se brisant facilement : une addition au mélange de cinq à six grammes de noir de fumée le rend pyrophorique.

Je remarquai, dans la préparation de ces différens alliages, que la couche de charbon que je plaçais au-dessus, afin de les garantir de l'action de l'atmosphère, acquérait, quoique n'étant aucunement mêlée, la propriété de s'enflammer spontanément à l'air. Ne pouvant attribuer cet effet qu'à du potassium volatilisé pendant l'opération et retenu par le charbon, j'ai été ramené à l'idée primitive que j'avais déjà eue de pouvoir séparer le potassium de ses alliages par la chaleur, puisque je voyais dans chaque opéra-

tion une séparation partielle s'effectuer (1) ; j'ai donc encore une fois entrepris, dans ce but, l'expérience suivante.

J'ai introduit dans un canon de fusil réduit à-peu-près à la moitié de sa longueur, et fermé d'un côté par la culasse, un mélange porphyrisé de cinquante grammes de crême de tartre charbonnée, soixante-dix grammes de litharge et deux grammes de noir de fumée (2).

Le canon, recourbé très-près de son extrémité supérieure, portait le récipient de MM. Gay-Lussac et Thénard pour la préparation du potassium. Après avoir enfoncé le canon presque perpendiculairement dans un grand fourneau, jusqu'au point de sa jonction avec le récipient, il a été chauffé successivement à un degré très-

---

(1) M. Thénard dit, dans ses généralités sur les alliages, que leur décomposition peut être effectuée par la chaleur, sinon complétement, du moins en partie, quand c'est le potassium qui se trouve uni à un autre métal fixe. (Thénard, *Traité de chimie*, 3e. édition, tome 1er., page 489.)

(2) Le charbon ou le noir de fumée qu'on emploie dans les mélanges ne doit pas être calciné ; car si le charbon ainsi que la crême de tartre charbonnée étaient entièrement desséchés et déshydrogénés jusqu'au plus haut point possible, on ne réussirait pas. Il paraît que la présence de l'hydrogène favorise la réduction de la potasse.

voisin de la fusion du fer, au moyen d'un feu alimenté par un fort soufflet.

Il s'est dégagé, comme de coutume, dans les premiers momens beaucoup d'eau, de l'huile empyreumatique et des vapeurs jaunâtres (1); produits qu'on a laissés échapper avant d'ajuster la seconde partie du récipient, qui a été adaptée dès qu'on n'a plus aperçu d'humidité. Le tube de verre courbé, dont on arme ordinairement cette seconde partie du récipient, plongeait dans une petite capsule d'eau. Après deux heures de feu, il s'est fait tout-à-coup un dégagement si rapide de gaz, qu'une grande quantité de la matière a été emportée jusque dans la capsule; du potassium venait de temps en temps brûler à la surface de l'eau. Le feu a été continué avec une grande force pendant deux autres heures; et dans la crainte que le canon, qui n'était pas revêtu de lut, ne fondît, on a arrêté l'opération, quoique le dégagement de gaz fût encore très-vif.

L'appareil ayant été refroidi de suite, le réci-

---

(1) J'ai reconnu, depuis, que le noir de fumée que j'avais employé pour cette opération, et existant dans le laboratoire depuis long-temps, provenait de la combustion de la houille des environs de Metz, qui contient beaucoup de soufre.

pient enlevé ne contenait rien autre que quelques portions de la matière projetée. Tout-à-fait à l'extrémité du canon se trouvait de l'alliage de potassium et de plomb, qui, projeté sur le mercure recouvert d'un peu d'eau, brûlait aussi violemment que du potassium. Le canon scié à trois pouces à-peu-près au-dessous de son orifice, a laissé voir sur ce point et dans le voisinage une grande quantité (7 à 8 grammes) de potassium presque pur qui s'y était accumulé; il était superposé par plaques sur de l'alliage. Après l'avoir retiré, j'ai essayé, pour le purifier, d'en fondre une portion dans de l'huile de pétrole distillée; il y a eu une action très-vive; une grande partie s'est détruite; de petites quantités seulement ont pu être séparées sous forme de globules du plus beau brillant argentin. J'avais conservé le reste dans l'état où je l'avais obtenu, pour des expériences; l'occasion de l'employer utilement n'a pas tardé à se présenter, celle de la préparation de l'hydriodure de carbone que je ne connaissais pas alors.

Ce résultat peut encore donner, il me semble, l'espoir de parvenir à retirer les quantités considérables de potassium qui se forme dans les alliages, en employant les métaux très-fusibles les plus fixes. Ces métaux, aini que M. Vauquelin l'a reconnu le premier, rendent extrêmement

facile la réduction de la potasse par le charbon, car ils s'associent dans cette opération à beaucoup de potassium, quelques-uns en prennent jusqu'à un cinquième de leur poids et même plus. Il y aurait donc un grand avantage à pouvoir le séparer, ne fût-ce qu'en partie, attendu que l'apprêt des matériaux n'est ni difficile ni dispendieux, puisqu'il consiste dans un simple mélange de crême de tartre charbonnée ave le métal ou son oxide.

Précautions à prendre pour la préparation et la conservation du charbon fulminant résultant de la calcination de l'émétique hors du contact de l'air.

Il faut d'abord porphyriser soigneusement ensemble cent grammes d'émétique, et trois grammes de noir de fumée ou de charbon ordinaire en poudre (1).

---

(1) Quand on prépare l'alliage de potassium et d'antimoine par la calcination de l'émétique hors du contact de l'air, il reste toujours un excès de charbon, malgré la grande quantité qui a été détruite par la réduction des oxides de potassium et d'antimoine : tandis que si, pour ce même alliage, on fait directement un mélange d'antimoine et de crême de tartre, les élémens de l'eau que contient ce sel sont suffisans pour enlever et brûler cet excès de charbon, car on n'en trouve plus.

Par la même raison, lorsqu'on se sert de crême de tartre

Les creusets (1) étant usés sur leurs bords, on les frotte intérieurement avec de la poudre de charbon, afin d'en tapisser légèrement les parois, et de s'opposer par là à l'adhérence du cône charbonneux qui reste après la calcination. Le mélange étant introduit dans le creuset, on le couvre d'une couche de charbon en poudre; on lutte les jointures du couvercle. Après trois heures d'un bon feu dans un fourneau à réverbère, on enlève le creuset pour le laisser refroidir pendant six à sept heures. Cet intervalle est nécessaire pour donner le temps à l'air, qui pénètre toujours un peu dans les creusets, de brûler la couche extérieure de la masse fulminante, car en la retirant, lorsqu'elle est trop récente, il y a toujours explosion.

Ce temps écoulé, on ôte le couvercle, qu'on

---

charbonnée, il y a toujours dans les alliages qui en résultent un petit excès de charbon, parce que la majeure partie de l'eau a été évaporée; la température, pendant le grillage, n'est pas assez élevée pour en déterminer la réaction sur le carbone. Dans ce cas, un ou deux grammes de nitrate de potasse, ajoutées à cent parties du mélange, sont nécessaires pour brûler l'excès de charbon et donner un alliage qui en soit exempt.

(1) Des creusets de la capacité de soixante-quinze à quatre-vingt grammes, qu'on ne remplit qu'aux trois quarts, sont les plus convenables.

remplace aussitôt par un disque de verre, sur lequel on renverse le creuset pour le faire glisser dans cette position sur une table à porphyriser bien sèche. Le plus souvent la masse se détache d'elle-même; dans le cas contraire, quelques légères percussions faites tout autour du creuset avec une tige de fer la font tomber; et quand on sent qu'elle n'adhère plus, on enlève le creuset, auquel on substitue un vase cylindrique d'une capacité convenable. La matière étant ainsi recouverte par le vase, on la ramène en glissant sur le disque de verre placé au bord de la table et à son niveau. On renverse ensuite, afin de retirer le disque, et l'on bouche le vase avec un bouchon de liége disposé d'avance.

Cette manœuvre, qui a pour but de ne laisser que le moins possible le charbon fulminant exposé au grand air, reste indiquée pour retirer des creusets toutes les matières pyrophoriques dont j'ai parlé; elles se divisent ensuite d'elles-mêmes, avec le temps, dans les vases, en fragmens plus ou moins gros, et se conservent avec toutes leurs propriétés pendant des années.

Le produit de la calcination de l'émétique, quand cette calcination a été opérée comme il vient d'être dit, est excessivement fulminant, au point de donner lieu, sans la moindre compres-

sion, et par le seul contact de l'eau, à une détonation semblable à celle d'une forte arme à feu. Tels sont encore dans ce moment des fragmens de la grosseur de deux fois le pouce, dont la conservation date d'un an bientôt, qui ont subi l'aller et le venir d'un long transport, et plusieurs fois l'action de l'air pour retirer des vases les quantités nécessaires à des expériences: frappés par une goutte d'eau, ils fulminent avec la plus grande violence.

Au lieu d'émétique, le mélange ci-après donne un charbon également fulminant : cent grammes d'antimoine, soixante-quinze grammes de crême de tartre charbonnée, douze grammes de noir de fumée, le tout porphyrisé. Il faut toujours recouvrir le mélange dans le creuset d'une couche de charbon en poudre.

Le tartatre de soude traité de la même manière, avec les mêmes métaux, produit aussi des pyrophores qui s'enflamment vivement au contact de l'eau. Ils sont plus maniables et moins altérables à l'air que ceux de potassium (1); car des morceaux de pyrophore d'antimoine et de sodium, de la grosseur d'une noisette, que j'ai

(1) Cette différence est une conséquence des propriétés différentes du potassium et du sodium. On sait que ce dernier, exposé à l'air, à la température ordinaire, n'absorbe

exposés à dessein à l'air pendant deux à trois heures, touchés, au bout de ce temps, par une goutte d'eau, sont entrés aussitôt en ignition, présentant, comme il l'aurait fait au sortir du vase, un charbon enflammé, dont l'incandescence dure plusieurs minutes.

Cinquante grammes d'antimoine, quarante grammes de carbonate de potasse du commerce et dix grammes de noir de fumée, m'ont fourni un alliage très-riche en potassium.

Il en est de même du carbonate de soude desséché, mêlé de noir de fumée et mis en fusion avec le plomb, l'étain, etc.

Si j'ai insisté sur les détails de ces différens alliages, c'est que je crois toujours que la facilité de les obtenir par ce moyen, déterminera à en faire usage dans un grand nombre d'expériences où le potassium est susceptible d'être employé comme agent principal: en sorte qu'on pourra choisir celui des alliages qui, par la nature du métal qui est associé au potassium, sera le plus convenable à la circonstance.

---

que lentement l'oxigène lorsque l'autre s'y oxide promptement; sous ce rapport, les pyrophores de sodium auraient sur ceux de potassium un avantage à être employés comme amorce, qu'on peut nommer amorce *hydropyrique* ou *hydrétrique*.

Moyen d'enflammer la poudre sous l'eau, à toutes les profondeurs, sans feu et par le seul contact de l'eau.

Les différentes matières pyrophoriques et fulminantes au contact de l'eau (1), dont la préparation est indiquée précédemment, m'ayant paru susceptibles d'être utilisées dans les circonstances où l'on aurait à faire jouer la mine sous l'eau, position sans doute embarrassante pour y mettre le feu à la manière ordinaire, j'ai fait, à ce sujet, l'essai suivant, dans lequel j'ai employé tantôt le pyrophore de bismuth, tantôt celui d'antimoine : voici comment :

Une demi-once de poudre de chasse a été in-

---

(1) Ces produits, quand ils sont récens, s'enflamment spontanément à l'air, et plus ou moins promptement selon l'état hygrométrique de l'atmosphère ; mais après qu'ils ont été enfermés quelque temps, la couche extérieure est brûlée, ils sont maniables : alors, pour en déterminer l'inflammation ou la fulmination, il faut jeter de l'eau dessus. On remarque que leur fulmination est d'autant plus forte que les fragmens ont été plus roulés dans les vases. Le frottement qu'ils y éprouvent, en les lissant comme la poudre, lie mieux les parties extérieures, qui présentent alors plus de résistance à l'expansion des gaz et de la flamme auxquels leur combustion donne lieu.

troduite dans un fort tube de verre fermé par un bout; la poudre occupait à-peu-près le quart de sa capacité. Gros comme un pois de charbon *hydropyrique* a été placé par-dessus et en contact avec la poudre. Immédiatement après son introduction, on a fermé le tube au moyen d'un bouchon de liége préparé d'avance. Ce bouchon était percé d'un petit trou, fermé lui-même avec du lut gras, assez mou pour pouvoir être facilement traversé par un corps aigu, qnand il en serait temps.

L'artifice, ainsi disposé, a été placé dans un grand vase, sous deux à trois pieds d'eau, y étant assujetti par des poids : alors, au moyen d'une portion d'aiguille de bas fixée au bout d'une longue baguette, on a pu, d'une certaine distance, perforer le lut. A l'instant, l'eau qui s'est introduite dans le tube a déterminé l'inflammation de la poudre et une explosion telle qu'elle aurait été produite par le feu ordinaire. Le tube a été brisé, et un poids d'un kilogramme dont on l'avait chargé pour le maintenir, a été jeté hors du vase. La même expérience, répétée plusieurs fois, a toujours donné les mêmes résultats.

Cette matière peut donc servir d'amorce pour enflammer la poudre sous l'eau par l'eau elle-même. Je me borne à signaler ce fait. Nos arti-

ficiers, aidés des mécaniciens, ne manqueront pas de lui trouver des applications.

On pourrait, par exemple, en tirer parti dans le cas où un vaisseau menacé de naufrage se trouve, par son inondation, dans l'impossibilité de mettre le feu au canon de détresse. On aurait en réserve, pour cette circonstance ou autres semblables, un certain nombre de ces amorces, contenues chacune dans un tube métallique fermé à chaque bout par un robinet; ce qui permettrait, étant ainsi renfermées, de les manier avec sécurité par-tout, même dans le voisinage des masses de poudre. Ces tubes se visseraient sur la lumière des canons, laquelle se trouverait par là à l'abri de l'eau, lors même qu'elle serait submergée. On les ôterait ou on les remettrait à volonté, de manière à pouvoir faire usage, quand on voudrait, ou du feu ordinaire, ou de l'autre moyen. En cas de besoin, les tubes étant vissés sur les pièces, on ouvrirait le premier robinet (1), celui qui met en communication l'amorce pyrophorique avec la poudre de la lumière, ensuite le second, qui donne accès à l'eau. Le diamètre du trou de celui-ci serait réglé de manière à ce qu'il ne

(1) La mécanique offrira les moyens de faire jouer ces robinets d'aussi loin qu'on voudra.

laissât pénétrer qu'une petite quantité d'eau, et seulement quelques gouttes, dont l'effet sur l'amorce est aussi prompt que l'étincelle de la pierre ou de la mèche dont on se sert ordinairement.

Fusion de l'alliage de potassium et d'antimoine sur de l'acide borique vitreux également fondu.

M. Thénard dit, en parlant de l'action des composés combustibles sur l'acide borique (1), que, *parmi les composés combustibles et les alliages, il n'y a tout au plus que ceux qui contiennent du potassium et du sodium qui pourraient en opérer la décomposition.* La question étant indécise, j'ai pensé que quelques expériences avec les alliages que je prépare pouvaient l'éclaircir.

Vingt grammes d'acide borique vitreux pulvérisé ont été introduits et pressés au fond d'un creuset; un disque de papier les couvrait immédiatement. Cent grammes d'antimoine et autant de crême de tartre porphyrisés ensemble à l'ordinaire, formaient une seconde couche, qui était recouverte d'une troisième de noir de

---

(1) Thénard, *Traité de chimie*, 3e. édition, tome 1er., page 633.

fumée. Le creuset, bien fermé et luté, a été chauffé pendant trois heures dans un fourneau à réverbère. Après le refroidissement, le culot métallique, retiré en brisant le creuset, présentait, à sa partie supérieure, une couche peu épaisse d'un verre noirâtre; le restant n'était que de l'alliage très-riche en potassium; il n'a pas été produit de bore. Les conditions cependant pour en obtenir semblaient bien favorables, puisque l'alliage de potassium et d'antimoine en fusion a traversé l'acide borique fondu, qui s'est porté, pendant l'opération, de la partie inférieure du creuset où il avait été placé, à la partie supérieure. Cet essai, répété plusieurs fois, soit en variant les proportions, soit en employant l'alliage de potassium et de bismuth, a toujours donné le même résultat, jamais aucune trace de bore. Le verre qui se forme dans cette circonstance est insoluble dans l'eau bouillante, qui ne se charge que de la potasse en excès qui s'y trouve.

J'ai observé, en faisant fondre l'acide borique pour l'expérience précédente, que, vers la fin de l'opération, lorsque le grand boursouflement est apaisé, et que la matière est en fusion rouge, il se forme à sa surface des bulles, qui grossissent lentement et crèvent en donnant lieu à une petite explosion accompagnée

d'une flamme verte. Il paraîtrait, ou du moins c'est, je crois, l'explication qu'on peut donner de ce fait, qu'à cette époque les matières grasses que contient généralement le borax en plus ou moins grande quantité, et dont on ne débarrasse pas aisément l'acide borique, sont charbonnées, et que le peu d'eau qui reste encore se décompose sur ces particules de charbon rouge, produisant alors du gaz hydrogène, qui vient brûler à l'air aussitôt que sa tension est assez forte pour rompre son enveloppe visqueuse, entraînant avec lui de l'acide borique, auquel est due la couleur verte de la flamme.

L'alliage de bismuth et de potassium peut offrir, dans certaines circonstances, un excellent moyen de s'assurer si un gaz est parfaitement sec. Il suffira de faire passer sous la cloche contenant le gaz, placée sur le mercure sec, un très-petit fragment de cet alliage; la moindre humidité en détermine le tournoiement. J'ai eu occasion de remarquer ce phénomène en cherchant à connaître l'action des alliages de potassium sur différens gaz que je croyais bien desséchés par leur passage sur du chlorure de calcium. Plusieurs de ces gaz ont donné lieu pendant quelques minutes au tournoiement des fragmens d'alliage que j'avais introduits sous les cloches qui les renfermaient.

En parcourant l'exposé des nombreuses expériences que MM. Bénédict Prévost, Carradori et Venturi ont faites sur le tournoiement du camphre et d'autres substances, auxquelles ils donnaient, en les imbibant d'un liquide volatil, la propriété de tournoyer sur l'eau, je n'ai pas remarqué que, dans ces expériences, ils aient employé le charbon; cependant le charbon, par la faculté absorbante dont il jouit à un haut degré, est, après son immersion dans une liqueur volatile, celui de tous les corps dont les mouvemens gyratoires sur l'eau offrent le plus de ressemblance avec ceux du camphre.

Du charbon calciné, plongé pendant quelque temps dans de l'alcool concentré ou de l'éther, divisé ensuite en petits fragmens et jeté sur un bain de mercure, recouvert d'une petite couche d'eau bien propre, y tourne avec autant de vivacité que le camphre; et ces mouvemens, comme ceux du camphre, sont arrêtés à l'instant par une goutte d'huile fixe, et plus subitement encore par de l'huile essentielle de térébenthine, de citron, etc.

NÉCROLOGIE.

NOTICE HISTORIQUE

SUR

PIERRE COZE,

ANCIEN MÉDECIN MILITAIRE, PROFESSEUR ET DOYEN DE LA FACULTÉ DE MÉDECINE DE STRASBOURG;

PAR J. TOURDES,

Professeur et président de la Faculté de médecine, médecin en chef adjoint et professeur à l'Hôpital militaire d'instruction de Strasbourg, membre de l'ordre royal de la Légion-d'Honneur.

Les hommages rendus aux hommes qui ont parcouru une honorable carrière, sont à-la-fois une récompense due à leur mémoire et un sujet d'émulation et d'encouragement pour ceux qui veulent marcher sur leurs traces. Pierre Coze naquit à Ambleteuse, département du Pas-de-Calais, le 17 août 1754. Une famille ancienne et nombreuse, un patrimoine modeste, l'aisance que donnent l'économie et la frugalité des champs, une généalogie sans tache comme sans illustration, la seule ambition de mériter l'estime publique et de transmettre ses vertus à ses descendans, une vie tranquille et laborieuse, des mœurs patriarcales, une habitation simple comme elles : tel a été le berceau de M. Coze. Il fit ses premières études auprès d'un

maître particulier. L'un de ses parens, chirurgien-major de l'hôpital militaire et civil de Boulogne-sur-Mer, pénétrant ses heureuses dispositions, le prit ensuite chez lui et le décida à embrasser sa profession. Après avoir complété ses premières études, il consacra tous ses momens à l'anatomie, à la pathologie et aux autres branches de l'art de guérir.

Sous les auspices du chirurgien éclairé qui avait présidé à son instruction, il pouvait prétendre à un titre qui lui donnât le droit de pratiquer; mais le désir d'accroître ses connaissances et une plus noble ambition le déterminèrent à se rendre à Paris. Il était alors dans sa vingtième année. Un grand changement venait de s'opérer dans l'étude et la marche des sciences physiques et naturelles; les voies expérimentales s'étaient agrandies et les méthodes d'enseignement perfectionnées; l'esprit d'observation avait remplacé la manie des hypothèses; la nature était mieux interrogée, les faits recueillis avec plus de soin, et la théorie était la seule expression des faits. A cette époque, brillaient une foule d'hommes célèbres. La pathologie, la nosographie, la thérapeutique et la matière médicale s'enrichissaient des découvertes et des observations des Muller et des Pringle, des van Swieten et des Dehaen, des Gaubius et des Camper, des Cotogno et des Sarcone, des Tissot et des Zimmermann, des Lorry et des Leroy. La chirurgie ne brillait pas d'un moins vif éclat : J.-L. Petit n'était plus; mais Quesnay, Louis et Sabatier faisaient entendre leur voix éloquente, et Desault se préparait à donner à cet art une direction nouvelle, et à lui dicter d'autres lois et à le soumettre à d'autres préceptes. Ce fut alors que M. Coze vint dans la capitale. Aucun genre d'enseignement ne fut négligé par lui; il fréquenta pendant cinq ans les hôpitaux, les

amphithéâtres, le Muséum d'histoire naturelle, les jardins de botanique, les cabinets de physique et les bibliothèques. Son assiduité lui mérita l'estime de ses professeurs; il dut à son savoir une place de chirurgien dans un hospice civil, et bientôt après il fut nommé chirurgien-major d'un régiment de cavalerie légère.

Après avoir rempli dignement tous les devoirs attachés à cet emploi, M. Coze se fit recevoir docteur en médecine, et au commencement des guerres de la révolution il obtint un brevet de médecin, d'abord pour l'armée des Alpes, et ensuite pour l'hôpital militaire de Lyon. Après les malheurs qui affligèrent cette grande cité, il reçut une commission pour l'hôpital de Metz. Quelque temps après, ayant quitté le service, ses talens et son expérience furent plusieurs fois mis à profit dans les hôpitaux de Strasbourg, et notamment à celui de la Marguerite, où il rendit, avec M. Flamant son collègue, les plus grands services.

A l'époque de l'établissement des trois écoles de médecine, M. Coze fut appelé à celle de Strasbourg en qualité de professeur de clinique interne. L'institution des cliniques était alors pour la première fois introduite dans les Facultés de médecine. Cet enseignement précieux, qui a pour objet d'instruire les élèves dans l'art d'observer, d'interroger la nature, de dévoiler ses secrets, de démêler la vérité de ses réponses, est la source de presque tous les progrès qu'ont faits les sciences médicales depuis trente ans. Dans les hôpitaux où les cliniques ont lieu les jeunes médecins s'étudient à gagner la confiance des malades, à détruire leurs fausses craintes, à pallier leurs sinistres pressentimens; ils apprennent à calculer les forces de la vie, à estimer les effets des remèdes, à pé-

nétrer dans l'avenir et à prédire les crises et les terminaison des maladies; leur tact se forme par l'observation, leur sensibilité se met à l'épreuve, leur courage se fortifie. C'est dans les cliniques enfin, c'est devant la nature elle-même que se sont évanouis les derniers restes de ces théories humorales, mécaniques et chimiques, ces idées d'âcres, de stase et de décomposition des liquides, qui obstruaient naguère encore et qui défiguraient les doctrines médicales les plus généralement adoptées.

La tâche de M. Coze était aussi grande que difficile; après avoir quitté le lit des malades, il se retirait avec les élèves dans une salle de conférence; il vérifiait et analysait les faits recueillis par eux, rectifiait leurs erreurs, dissipait leurs doutes, levait leurs incertitudes, confirmait ou réformait leurs opinions, prenait même leurs avis, et quelquefois de disciples les transformait en maîtres. Les observations des grands praticiens étaient rappelées, les maladies comparées entre elles, leurs rapports avec les saisons, les professions, les âges, étudiés avec soin; enfin les méthodes de traitement formaient l'objet de discussions lumineuses, et toutes les combinaisons de la science étant parcourues et épuisées, l'habile professeur rattachait les faits aux dogmes et liait la théorie à la pratique.

M. Coze attachait la plus grande importance à l'ouverture des cadavres et à l'analyse chimique des productions morbifiques. Il croyait ces recherches utiles aux progrès de la science et indispensables à l'instruction des élèves. Un grand nombre des pièces d'anatomie pathologique qui ornent le beau cabinet de la Faculté de Strasbourg sont le fruit de ses investigations et de ses recherches.

Sectateur d'Hippocrate, M. Coze avait dans la nature cette confiance que les lumières inspirent; seconder et

régulariser ses efforts, telle était la maxime fondamentale et le principal but de sa pratique. Il prescrivait en général peu de remèdes; mais il attachait la plus grande valeur au régime et aux autres moyens puisés dans l'hygiène; tout système exclusif était pour lui une erreur grave et dangereuse, et toute médication uniquement débilitante ou stimulante une manière d'agir incompatible avec les formes nombreuses et variées des maladies. Il n'adoptait cependant pas cette pratique qui compte pour chaque mal un remède particulier. L'aberration des forces vitales, les lésions organiques et les altérations humorales, que l'on ne peut rejeter entièrement, telles sont les sources où il puisait ses principales indications curatives. Quelque habileté que quarante ans lui eussent donnée dans le diagnostic et le pronostic des maladies, modeste et résigné, il n'exagérait pas le danger, soit pour grossir ses succès, soit pour pallier ses revers : aussi, grâce à ces qualités solides, à Lyon, à Metz, à Strasbourg, M. Coze a constamment joui d'une confiance générale, et mérité, par un coup d'œil sûr, une circonspection sage et une prévoyance judicieuse, le titre de praticien distingué.

Il serait difficile de rendre combien M. Coze déployait de zèle et d'activité dans ses fonctions de doyen; quel ordre, quelle régularité, quelle exactitude il mettait dans ses comptes. Il sut toujours administrer de manière à satisfaire à-la-fois l'autorité, ses collègues et les élèves.

Les ouvrages de M. Coze sont plus nombreux que l'on ne devrait l'attendre d'une vie aussi occupée, d'une pratique aussi étendue que la sienne. Plusieurs mémoires sur la topographie et les constitutions médicales de la Gascogne, de l'Alsace, de Lyon, de Dôle et de Schelestat, ont été insérées, soit dans l'ancien *Journal de médecine, de chirurgie et de pharmacie*, soit dans l'ancien *Journal*

de médecine militaire. L'un de ces écrits se trouve dans le premier volume du présent recueil des *Mémoires de médecine, de chirurgie et de pharmacie militaires*, et contient un grand nombre d'observations judicieuses. Les effets du froid en 1789, la température des eaux courantes de Strasbourg, la splénite, le typhus, le scorbut aigu, le tétanos, l'hydropisie aiguë des ventricules cérébraux sont autant de sujets qui fixèrent l'attention de M. Coze, et qu'il sut féconder par son esprit observateur et lumineux. Il nota, le premier, la décomposition du sublimé corrosif dans le lait, auquel on l'associe fréquemment dans le traitement de la syphilis. Les maladies des animaux l'occupèrent beaucoup, et il laissa des recherches fort curieuses sur le tabès ou la fièvre hectique des vaches, affection dont aucun médecin vétérinaire n'avait encore parlé; enfin M. Coze a consacré une grande partie de ses loisirs à l'agriculture, et a publié sur ce sujet plusieurs mémoires intéressans qui ne sont pas susceptibles d'analyse.

La nature avait doué ce médecin remarquable d'une conception facile, d'une mémoire heureuse, d'un jugement droit. Il possédait tous les talens, toutes les qualités que réclament l'observation et l'expérience. L'étude et le travail étaient pour lui un besoin, une sorte de nécessité: jamais l'oisiveté ne le surprit. Son regard était vif et scrutateur, sa physionomie expressive, son maintien grave, sa conversation animée, instructive et attachante, ses mœurs pures et ses goûts simples. En lui, s'alliaient une sensibilité profonde et le calme des passions, la fermeté avec la douceur, une volonté forte et indépendante, avec un esprit de sagesse et de modération qui lui faisait rapprocher sans effort toutes les opinions, concilier tous les intérêts, satisfaire tous les amours-propres. Bon époux, bon père et bon ami, l'intérêt ne rétrécit jamais

son cœur et ne glaça pas son âme. Les élèves trouvaient en lui des avis et des secours. Enfin l'ordre, la régularité et l'exactitude se faisaient remarquer dans toutes ses actions. Une de ses maximes était que le doute est l'école de la vérité; mais le doute était pour lui cet esprit philosophique qui cherche le juste et le vrai, et non ce scepticisme qui se refuse à toute croyance comme à toute démonstration.

M. Coze, doué d'une constitution forte et robuste, avait des dispositions manifestes à l'apoplexie; il éprouva d'abord une hémiplégie légère que les soins de l'art parvinrent à dissiper. Tout faisait craindre néanmoins une prompte et funeste catastrophe; et, triste prérogative attachée à la profession de médecin! il avait depuis longtemps prévu le genre de mort auquel il devait succomber: il périt en effet le 25 juin 1822, âgé de soixante-sept ans et demi, à la suite d'une attaque foudroyante d'apoplexie, sans que le sort funeste dont il était menacé ait jamais altéré en rien la tranquillité de son esprit et la douceur de ses manières.

Nous avons reçu de M. Lacarterie, pharmacien aide-major, démonstrateur à l'hôpital militaire d'instruction de Toulouse, un fort bon mémoire sur les résultats de la réaction simultanée du sirop de sucre et d'une infusion de chicorée. Nous regrettons que l'abondance des matières ne nous ait pas permis de placer ici ce travail, qui sera inséré dans le prochain volume, en même temps que plusieurs mémoires sur divers points de chirurgie, que la même cause nous a forcés d'ajourner.

OUVRAGES NOUVEAUX.

DICTIONNAIRE abrégé des sciences médicales, in-8°., 15 vol., chez C.-L.-F. Panckouke, éditeur.

Cet ouvrage, dont huit volumes ont déjà paru, et qui n'excédera pas le nombre indiqué, l'éditeur s'engageant à donner *gratis* aux souscripteurs les volumes qui dépasseraient ce nombre, n'est point un abrégé du *Dictionnaire des sciences médicales*. Il constitue un ouvrage entièrement neuf, où, pour la première fois peut-être, toutes les branches de la médecine sont exposées et coordonnées d'après les principes de la doctrine physiologique. On y trouve le tableau fidèle des nombreuses découvertes dont toutes les parties des sciences médicales ont été le plus récemment l'objet, tant en France que chez l'étranger.

DE LA MÉDECINE OPÉRATOIRE; par R.-B. Sabatier. Nouvelle édition, publiée sous les yeux de M. le baron Dupuytren, par les docteurs L.-J. Sanson et L.-J. Bégin, in-8°., 4 vol. Les deux premiers ont déjà paru, et les deux autres, qui sont sous presse, paraîtront incessamment.

L'ouvrage classique de Sabatier est au-dessus de tout éloge, et le nom du chirurgien célèbre qui préside à cette nouvelle publication est une sûre garantie que rien ne sera négligé pour la mettre au niveau de l'état actuel de la médecine opératoire. La nouvelle édition que nous annonçons renferme, indépendamment du texte en-

tier de l'auteur, des généralités relatives aux opérations et aux pansemens, l'anatomie chirurgicale des parties sur lesquelles on opère, la description des procédés récemment découverts, et enfin l'appréciation comparative des méthodes et des procédés dont on peut faire usage pour chaque opération.

PYRÉTHOLOGIE PHYSIOLOGIQUE, ou traité des fièvres, considérées dans l'esprit de la nouvelle doctrine médicale, par F.-G. Boisseau, docteur en médecine de la Faculté de Paris, 1823, in-8°.

La meilleure manière de répondre à des accusations vagues et dénuées de preuves, ainsi qu'à des déclamations outrées, consiste dans la simple exposition et dans la démonstration de la vérité. Sous ce double rapport, l'ouvrage de M. Boisseau ne laisse rien à désirer; il sera lu avec intérêt par tous les praticiens qui pensent que la médecine a encore quelques progrès à faire, et que cette science ne consiste pas seulement dans l'alliance bizarre de la doctrine d'Hippocrate avec l'humorisme de Galien et des écrivains du moyen âge.

APPLICATION de la médecine physiologique à la chirurgie. Paris, 1823, in-8°., par L.-J. Bégin, docteur en médecine.

Le titre de cet ouvrage fait exactement connaître le but que l'auteur s'est proposé, et qui consiste dans l'application à la chirurgie des principes de la nouvelle doctrine médicale.

ANATOMIE DU CERVEAU, contenant l'histoire de son développement dans le fœtus, avec une exposition comparative de sa structure dans les animaux; par F. Tiedemann, trad. de l'allemand, avec un discours prélimi-

naire sur l'étude de la physiologie en général et sur celle de l'action du cerveau en particulier, par A.-J.-L. Jourdan, docteur en médecine de la Faculté de Paris, chevalier de la Légion-d'Honneur. Paris, 1823, in-8°., avec 14 planches.

Ce traité est remarquable par l'étendue et l'exactitude des recherches qui en font la base, ainsi que par les rapprochemens ingénieux auxquels son auteur s'est livré. Le discours préliminaire est rempli d'idées neuves et philosophiques; enfin la traduction est digne du médecin qui a fait passer dans notre langue les savans ouvrages de Sprengel, de Bulh et de plusieurs autres écrivains allemands.

NOUVEAUX ÉLÉMENS DE CHIMIE, à l'usage des étudians en médecine et des élèves en pharmacie, par F.-M.-M. Novario, pharmacien aide-major des armées. Paris, 1823, in-8°.

Cet écrit, que distinguent une méthode rigoureuse et et une grande lucidité, sera profitable à tous ceux qui désirent avoir en peu de pages une exposition exacte et précise des propriétés chimiques des corps, et de la théorie de tous les phénomènes auxquels la combinaison de ces corps donne naissance. B.

TABLE

Des matières contenues dans le treizième volume des Mémoires de médecine, de chirurgie et de pharmacie militaires.

Pag.

AVERTISSEMENT. . . . . j

TOPOGRAPHIE MÉDICALE.

NOTICE topographique et médicale sur Bagnoles (Orne), par E. ESTIENNE, ancien médecin principal des armées 1

AVANT-PROPOS. 1-4

CHAPITRE PREMIER. Situation et description de Bagnoles, de ses bains, de ses douches. . . 4

CHAP. II. Hôpital près les Bains (*aquæ balneolenses*). 13

CHAP. III. Du sol de Bagnoles et de son influence sur la salubrité de ce lieu 17

CHAP. IV. Des végétaux cultivés à Bagnoles, de leurs propriétés et de leurs usages.. 20-120

CHAP. V. Des animaux nés, élevés ou entretenus à Bagnoles et de la manière de s'en servir. 120-213

CHAP. VI. Des météores observés à Bagnoles pendant l'été hippocratique de 1822, 214-231. — Air, 214. — Vent, 220. — Tonnerre, 222. — Feu follet, 227. — Brouillard, 230. — Pluie. 231

Pag.

CHAP. VII. Des propriétés physiques, chimiques et médicinales des eaux de Bagnoles, 232-252. — Eau commune, 233. — Eau thermale, 237. — Eau martiale 250

CHAP. VIII. De la méthode curative usitée à Bagnoles, 255. — Etat de la circulation dans les bains, 257. — Ordre du service des bains et des douches, 259. — Nourriture, 260. — Exercice, 265. — Amusement des baigneurs et des buveurs d'eau. 266

CHAP. IX. Conclusion sur le projet de former un hôpital militaire près les eaux minérales de Bagnoles. 268

CHAP. X. Table synoptique des maladies traitées aux eaux minérales de Bagnoles et des résultats de ce traitement, avec des observations concernant la langue, la théorie et la pratique de la médecine militaire. . . . . 270 *bis*.

MÉDECINE.

Exposé de la clinique médicale de l'hôpital militaire d'instruction de Lille pendant l'année 1821; par J.-V.-F. Vaidy, médecin en chef, premier professeur. — Réflexions préliminaires de l'auteur, 271. — Amygdalite, 273. — Arthrodynie, 274. — Blennorrhagie contagieuse, 277. — Bronchite, 277. — Choléra, 278. — Congestion abdominale, 280. — Congestion cérébrale, 282. — Dartre, 283. — Embarras gastrique, 286. — Entérite, gastrite, gastro-entérite, 287. — Epilepsie, 287. — Fièvre in-

termittente, 288. — Névrodynie, 293. — Ophthalmite, 294. — Otite, 296. — Périostite, 296. Péritonite, 296. — Pleurite, 298. — Pneumonite, 298. — Rhinite, 300. — Stomatite, 300. — Typhus. 300

CHIRURGIE.

Observation sur une plaie d'arme à feu au thorax, par L.-N. Rassillière, chirurgien sous-aide-major à l'hôpital militaire de Bastia 302

Réflexions du rédacteur. 309

Observation sur un allongement de la luette, qui détermina des accidens analogues à ceux des pneumonies chroniques; par M. C.-S. Cuynat, chirurgien major au régiment des chasseurs des Ardennes. 313

Réflexions du rédacteur 317

PHARMACIE ET CHIMIE.

Mémoire sur les alliages inflammables par l'eau, 320. — Moyen d'enflammer la poudre sous l'eau, à toutes les profondeurs et sans feu, 335. — Tournoiement du charbon sur l'eau, démontré, 341; par G.-J. Sérulas, pharmacien en chef, premier professeur à l'hôpital royal militaire d'instruction de Metz. 320

VARIÉTÉS.

Notice historique sur Pierre Coze (1), ancien

---

(1) Voyez les Observations médicales de feu M. Coze dans les Mémoires sur les maladies observées dans les hôpitaux de l'armée

médecin militaire, professeur et doyen de la Faculté de médecine de Strasbourg; par J. Tourdes, médecin et professeur à l'hôpital militaire d'instruction de Strasbourg. 342

Ouvrages nouveaux, annoncés par M. Bégin. . 349

---

des Alpes, pendant les années 1792 et 1793 (Vol. I, pag. 305, 339, etc.). Ces observations témoignent le savoir, l'habileté, la candeur de ce médecin si bon, le peu de cas qu'il faisait des systèmes, et la conviction intime qu'il avait que s'il est une science qui réclame un enseignement expérimental et pratique, c'est incontestablement la médecine. E. E.

FIN DE LA TABLE.

ERRATUM.

Page 5, *ligne* 21, balneonenses, *lisez* balneolenses.